



মোহনদাস দেবী
লিখিত

এম. সি. সরকার অ্যান্ড সন্স লিঃ
১৪, কলকাতা কোয়ার্টার
কলিকাতা

বারো জানা

১৯৫২

কলিকাতা ১৪, কলেজ স্কোয়ার এম, সি, সরকার অ্যান্ড সন্স লিঃ
ইহতে শ্রীঅনুর্কুমার বাগচি কর্তৃক প্রকাশিত এবং
কলিকাতা ৩০, বাহুড়বাগান ট্রাষ্ট লিংক প্রিন্টিং
ওয়ার্কস্ ইহতে শ্রীবীরেন্দ্রনাথ গিঃ
কর্তৃক মুদ্রিত।

স্মার্ট পত্র

আচার	...	১৮
জেলি	...	৬৩
মারমাগেড	...	৭৪
জ্যাম	...	৭৬
মোরসা	...	৮০
শিকণ	...	৮৩
সিরাপ	...	৮২
কর্ডিয়ান	...	৯২
গুজকন	...	৯৬
ফল সংরক্ষণ	...	৯৮





প্রথম পরিচ্ছেদ ।

আমাদের দেশে বার মাসে নানারকম ফল ও শাকসব্জী প্রচুর পরিমাণে উৎপন্ন হয় এবং বিদেশ হইতেও বহু চালান আসিয়া থাকে। আমরা যদি এইগুলি অপচয় না করিয়া আচার, জ্যাম, জেলী, মোরব্বা, সিরকা প্রভৃতি তৈয়ারী করিয়া অথবা শুধু শুকাইয়া সংরক্ষিত করিয়া রাখি, তাহা হইলে সংসারের অনেক অপব্যয় হইতে রক্ষা পাওয়া যায়। ইহা ছাড়া ঘরের তৈয়ারী জিনিষ খাইতে বা পাঁচ জনকে খাওয়াইতে প্রচুর আনন্দ হয়। ইহা একটি বিশেষ শিল্প।

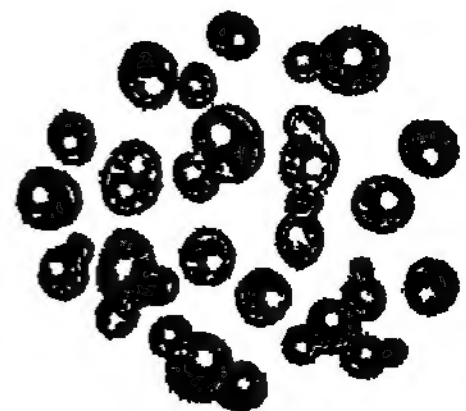
আমাদের মধ্যে অনেকেই আচার, মোরব্বা প্রভৃতি তৈয়ারী করিয়া থাকেন বা কপি, কড়াই শুঁটি প্রভৃতি শুকাইয়া রাখেন। কিন্তু অনেক সময় সেইগুলিকে ছাতা পড়িতে বা পচিয়া খাইতে দেখা যায়। আবার অনেক ক্ষেত্রে শুধু পাত্রের জন্য আচার,

আচার ও মোরব্বা

মোরব্বা প্রভৃতি নষ্ট হয়। সুতরাং ফল বা শাক সজ্জী সংরক্ষণ করিবার প্রণালী জানিবার পূর্বে, কি কি কারণে সেইগুলি পচিয়া বা খারাপ হইয়া যায়, সে সম্বন্ধে আমাদের কিছু ধারণা থাকা দরকার।

(ক) পচন (**Fermentation**)—অনেক সময় চিনির বা ফলের রসকে বাহিরে ফেলিয়া রাখিলে দেখা যায়, উহাতে মদের মত কেনা উঠে ও গন্ধ হয়। তাল বা খেজুরের রস যে অল্প সময়ের মধ্যেই ফেলিয়া উঠে, তাহা বোধ করি কাহারও অজানা নাই। সাধারণ ভাষায় আমরা ইহাকে গাঁজিয়া উঠা বলিয়া থাকি। কিন্তু এইরূপ হইবার কারণ কি?

(১) উদ্ভিদ জগতে **ইষ্ট্** (**Yeast**) বলিয়া একপ্রকার অতি ক্ষুদ্র উদ্ভিদ আছে। এই ইষ্ট্ এর সঙ্গে সব সময়েই আর এক প্রকার অতি ক্ষুদ্র পদার্থ (**Nitrogenous Substance**) থাকে। ইহাকে বলা হয় এন্জাইম্ (**Enzyme**)। আমরা এইগুলিকে অতি ক্ষুদ্র উদ্ভিজ্জ বীজাণু বলিতে পারি। ইহারা উভয়েই আচার মোরব্বা, ফলের রস প্রভৃতি সকল শর্করা জাতীয় পদার্থকে নষ্ট করিয়া থাকে। মাছি, ধূলা, বালি প্রভৃতি এই সকল বীজাণু বহন করিয়া বেড়ায় এবং যখনই ইহারা ফলের রস, আচার, মোরব্বা প্রভৃতি যে কোন শর্করা জাতীয় পদার্থের



সংস্পর্শে আসে, তখনই তাহাকে “মদে” পরিণত করে। তাল ও খেজুরের রস এই একই কারণে মদ বা তাড়িতে পরিবর্তিত হয়। (Sugar + Enzyme & Yeast = Alcohol + Carbonic acid gas)। মদ হইবার সময় তাল, খেজুর প্রভৃতি যে কোন শর্করা জাতীয় পদার্থের রস হইতে কার্বনিক অ্যাসিড্ নামে একপ্রকার গ্যাস বাহির হয়। এইজন্য আমরা তাড়ির মধ্যে বা কোন শর্করা জাতীয় রসের ভিতরে কেনা উঠিতে দেখিয়া থাকি।

(২) বেক্ট্রি ও এনজাইম্ ছাড়া জগতে আরো বহু রকম বীজাণু (Bacteria) আছে। ইহারা সব সময়েই বাতাসে থাকে। এই বীজাণুগুলি এত ছোট যে, খুব শক্তিশালী অনুবীক্ষণ যন্ত্র (Microscope) ছাড়া দেখা যায় না। এইখানে একটা কথা জানিয়া রাখা দরকার। একই বীজাণু সকল জিনিসকে নষ্ট করিতে পারে না; প্রত্যেক জিনিস তার নির্দিষ্ট বীজাণু ছাড়া নষ্ট হয় না। বেক্ট্রি বা এনজাইম্ কেবল শর্করা জাতীয় পদার্থকেই নষ্ট করিতে পারে। সেই রকম মাংস, দুধ ও বিভিন্ন জিনিসকে ভিন্ন ভিন্ন বীজাণু নষ্ট করিয়া থাকে। অনেক সময় দুধ টকে যায় বা ছানা কাটিয়া যায়। ইহাও বীজাণুগুলির কার্যের ফল। আবার আমরা জানি দই তৈয়ারী করিতে হইলে দুধের মধ্যে থানিকটা টক দই দিতে হয়। চলতি কথায় ইহাকে আমরা “সাজা” দেওয়া বলিয়া থাকি। দইএর মধ্যে ল্যাকটিক্

আচার ও মোরকবা

ল্যাক্টিকাস্ (Lactic Bacillus) নামে এক প্রকার বীজাণু আছে ; ইহাই দুধকে দইএ পরিণত করে ।

আমরা উপরে যে সম্বন্ধে আলোচনা করিলাম, তাহাকে (Fermentation) বলা হয় । এই সম্বন্ধে গবেষণা করিয়া এত তথ্য বাহির হইয়াছে, যাহা এইখানে বলা অসম্ভব ও বইএর সীমার বহির্ভূত । মোটামুটি এইটুকু জানিয়া রাখিলেই অনেক সুবিধা হইবে ।

(খ) ছাতা পড়া (Mould)—আচার, মোরকবা প্রভৃতিতে পচন ক্রিয়া ছাড়া অনেক সময় ছাতা পড়িতে দেখা যায় । ছাতার রং প্রথমে সাদা থাকে, পরে তাহা ধূসর, সবুজ ও নীল হয় । ছাতা একবার পড়িতে আরম্ভ করিলে সহজে রোধ করা যায় না । সুতরাং আগে হইতে এই সম্বন্ধে সাবধান হওয়া দরকার ।

ছাতা পড়া ও পচন ক্রিয়ার মধ্যে অনেক প্রভেদ আছে । ছাতা জিনিষের উপরেই পড়িয়া থাকে এবং ছাতা পড়িলে জিনিষের স্বাদের বিশেষ কোন পরিবর্তন দেখা যায় না । কিন্তু কোন জিনিষে ইম্ট, এনজাইম বা কোন রকম জীবাণুর জন্ম পচন ক্রিয়া আরম্ভ হইলে, তাহার স্বাদের সম্পূর্ণ পরিবর্তন হইয়া থাকে, এইজন্য সেই জিনিষ সম্পূর্ণভাবে বদলাইয়া নূতন জিনিষে পরিণত হয় । তবে সব জিনিষে ছাতা পড়ে না বা ইম্ট ও এনজাইম পচন ক্রিয়া আরম্ভ করিতে পারে না ! দেখা

সংস্পর্শে আসে, তখনই তাহাকে “মদে” পরিণত করে। তাল ও খেজুরের রস এই একই কারণে মদ বা তাড়িতে পরিবর্তিত হয়। (Sugar + Enzyme & Yeast = Alcohol + Carbonic acid gas)। মদ হইবার সময় তাল, খেজুর প্রভৃতি যে কোন শর্করা জাতীয় পদার্থের রস হইতে কার্বনিক অ্যাসিড্ নামে একপ্রকার গ্যাস বাহির হয়। এইজন্য আমরা তাড়ির মধ্যে বা কোন শর্করা জাতীয় রসের ভিতরে কেনা উঠিতে দেখিয়া থাকি।

(২) বেক্ট্রি ও এনজাইম্ ছাড়া জগতে আরো বহু রকম বীজাণু (Bacteria) আছে। ইহারা সব সময়েই বাতাসে থাকে। এই বীজাণুগুলি এত ছোট যে, খুব শক্তিশালী অনুবীক্ষণ যন্ত্র (Microscope) ছাড়া দেখা যায় না। এইখানে একটা কথা জানিয়া রাখা দরকার। একই বীজাণু সকল জিনিসকে নষ্ট করিতে পারে না; প্রত্যেক জিনিস তার নির্দিষ্ট বীজাণু ছাড়া নষ্ট হয় না। বেক্ট্রি বা এনজাইম্ কেবল শর্করা জাতীয় পদার্থকেই নষ্ট করিতে পারে। সেই রকম মাংস, দুধ ও বিভিন্ন জিনিসকে ভিন্ন ভিন্ন বীজাণু নষ্ট করিয়া থাকে। অনেক সময় দুধ টকে যায় বা ছানা কাটিয়া যায়। ইহাও বীজাণুগুলির কার্যের ফল। আবার আমরা জানি দই তৈয়ারী করিতে হইলে দুধের মধ্যে থানিকটা টক দই দিতে হয়। চলতি কথায় ইহাকে আমরা “সাজা” দেওয়া বলিয়া থাকি। দইএর মধ্যে ল্যাকটিক্

আচার ও মোরক্বা

কল কলিয়া থাকে। খাত্তের সহিত এইভাবে বিষ মিশ্রিত হইবার জন্য অনেক ক্ষেত্রে বহুলোক মৃত্যুমুখে পতিত হইয়াছে। এইজন্য আচার মোরক্বা বা যে কোন টক্ জিনিষকে খাত্ত নির্মিত পাত্রে না রাখিয়া কাঁচ, মাটি, চিনামাটি, পাথর প্রভৃতি পাত্রে রাখা নিরাপদ। অবশ্য আচার, মোরক্বা প্রভৃতি তৈয়ারী করিবার সময় অ্যালুমিনিয়াম বা লোহার পাত্র ছাড়া উপায় নাই। তবে তৈয়ারী করিতে খুব বেশী সময় দরকার হয় না এবং খুব বেশী সময় না থাকিলে, আচার প্রভৃতি হইতে অম্লরস বেশী পরিমাণ খাত্তকে গলাইতে পারে না। কারণ ইহাদের অম্লরসের তীব্রতা খুব বেশী নয়। বড় বড় ক্যাক্টরীতে এইজন্য সকল খাত্ত নির্মিত পাত্রের ভিতর কাঁচের অন্তর (Lining) দেওয়া থাকে তাহাতে খাত্ত গলিয়া জিনিষে মিশিতে পারে না।

(ঘ) দানা বাঁধা (Crystallisation)—অনেক সময় দেখা যায়, মোরক্বা বা জেলিতে চিনি দানা দানা হইয়া জমিয়া যায়। এই রকম দানা বাঁধা, মোরক্বা বা জেলির দোষেই হইয়া থাকে। শতকরা ৫ ভাগ অম্ল থাকিলে ইহা হয় না। অন্ততঃ পক্ষে পাঁচ সের না হইলেও জেলিতে শতকরা দেড়সের লেবুর রস থাকা দরকার। ইহা হইলে জেলির ভিতর চিনি দানা বাঁধিবে না। জেলি বেশী নাড়া চাড়া পাইলে পাতলা রসে পরিণত হয়। কারণ নড়িলে উহার বাঁধন (Structure) ভাঙ্গিয়া যায়। কথায় বলে “জেলিকে সব সময়েই বাঁকানি হইতে রক্ষা

করিবে।” (Jelly should be saved from mechanical shaking)। বিলাত হইতে শিশিতে করিয়া যে জেলি আসে তাহা অনেক সময় জাহাজের ঝাঁকুনিতে ধক্ধকে না থাকিয়া পাতলা রসে পরিণত হয়।

আচার, ফল প্রভৃতি সংরক্ষণের কয়েকটি উপায়।

এইবার আমরা কি উপায়ে আচার, ফল প্রভৃতিকে ভাল করিয়া সংরক্ষণ করা যায়, সেই সম্বন্ধে আলোচনা করিব।

(১) চিনি—কোন জিনিষে চিনি থাকিলে ঈষ্ট বা এন-জাইম যে তাহার ভিতর পচন ক্রিয়া আরম্ভ করে সে সম্বন্ধে আলোচনা করা হইয়াছে। কিন্তু পূর্বেই বলা হইয়াছে, শতকরা ৬৫ ভাগের নীচে চিনির পরিমাণ থাকিলে, পচন ক্রিয়া আরম্ভ হইয়া থাকে। ইহার উপর চিনির পরিমাণ থাকিলে কোন জিনিষে পচন ক্রিয়া হইতে পারে না। চিনির নিজের গুণ কিন্তু সকল জিনিষকে সংরক্ষণ করা, সেইজন্য সংরক্ষণ করিতে হইলে জিনিষে চিনির পরিমাণ বেশী থাকা দরকার।

(২) লবণ—চিনির মত লবণেরও সংরক্ষণ করিবার গুণ আছে। আচার, চাটনি লবণের দ্বারাই রক্ষিত হয়। লবণ, আচার প্রভৃতিকে ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বীজাণুর (Micro-organism) হাত হইতে রক্ষা করিয়া থাকে। চিনি কম হইলে যেমন জেলি নষ্ট হইয়া যায়, সেইরূপ লবণ কম পড়িলে আচারও ধারাপ হইয়া পড়ে। শতকরা ৫০ ভাগ লবণ আচারে থাকা দরকার।

আচার ও মোরক্বা

(৩) সরিষার তৈল ও রাই সরিষা—ইহারাও প্রতিষেধক।

(৪) ভিনিগার (Vinegar) বা সিরকাতে আচার সুরক্ষিত থাকে। সিরকাতে অ্যাসিটিক অ্যাসিড (Acetic acid) নামে এক প্রকার অম্ল আছে। বাজারের সস্তা দামের সিরকায় এই অম্লের পরিমাণ বেশী থাকে। সুতরাং ইহা ব্যবহার করা উচিত নয়। কিছু খাইবার পর আমাদের পাকস্থলীতে এক প্রকার রস ক্ষরণ হয়। ইহাকে আমরা পাচক রস (Gastric-Juice) বলিয়া থাকি। বাজারের সস্তা দামের সিরকা খাইলে বেশী পরিমাণ অ্যাসিটিক অ্যাসিড পাকস্থলীতে ঘাইয়া পাচক রসকে নষ্ট করিয়া দেয়, সেইজন্য হজমে বিঘ্ন হয়। স্বাস্থ্যের প্রতি লক্ষ্য রাখিতে হইলে ভাল সিরকা ব্যবহার করা উচিত। তবে সিরকা কখনই বেশী ব্যবহার করা ভাল নয়। ভাল সিরকাতে শতকরা ৫ ভাগের বেশী অ্যাসিটিক অ্যাসিড থাকে না। বাজারের সিরকাতে বাহির হইতে অ্যাসিটিক অ্যাসিড ঢালা হয়। কারণ ইহাতে ব্যবসায়ীদের অনেক লাভ থাকে। বাড়ীতে সিরকা ভাল করিয়া প্রস্তুত করিলে অ্যাসিটিক অ্যাসিড এর পরিমাণ শতকরা ৪।৫ ভাগের বেশী হয় না। কি করিয়া সিরকা প্রস্তুত করিতে হয় তাহা অন্যত্র লেখা হইল।

(৫) দুর্বল প্রতিষেধক (Mild antiseptics)—হলুদ, লঙ্কা, প্রভৃতি অগ্ন্যাণু মশলাগুলি কিয়ৎ পরিমাণ প্রতিষেধক। ইহারাও বীজাণুগুলি নষ্ট করিয়া থাকে।

(৬) বোরিক অ্যাসিড্ (Boric acid) ও সোডিয়াম বেনজোয়েট (Sodium Benzoate) নামে দুইটি রাসায়নিক পদার্থও প্রতিবেদক হিসাবে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ব্যবসায়ীরা ফলের রস সংরক্ষণ করিবার সময় দ্বিতীয় ঔষধটি বেশী ব্যবহার করিয়া থাকেন। কিন্তু ইহা স্বাস্থ্যের অনুকূল নয়, সেইজন্য বিলাতে খাবার জিনিষে ইহার প্রয়োগ নিষিদ্ধ। ইহা ছাড়া তরকারী প্রভৃতি শুকাইবার সময় গন্ধকের ধোয়ার প্রয়োজন মাঝে মাঝে হইয়া থাকে। তবে উপরোক্ত তিনটি ঔষধই শতকরা ১২ ভাগের বেশী ব্যবহার করা উচিত নয়। এইগুলি যত না ব্যবহার করা যায় ততই ভাল, কারণ ইহাতে স্বাস্থ্যহানি হইবার সম্ভাবনা থাকে।

(৭) উত্তাপের দ্বারা বীজাণু নষ্ট করা (Pasteurisation)—অনেক সময় টিনে সংরক্ষিত ফল বা কোন জিনিষকে পচিয়া যাইতে দেখা যায়। কারণ টিনে আবদ্ধ থাকিলেও ফল বা কোন জিনিষে বীজাণুগুলি মরিয়া যায় না। সেইজন্য টিনে আবদ্ধ অবস্থায় উহাকে খানিকক্ষণ গরমে রাখিতে হয়। পরীক্ষা করিয়া দেখা গিয়াছে যে, সাধারণতঃ সেন্টিগ্রেড্ মাপের থার্মোমিটারে ৭০ ডিগ্রী বা কারেন হাইট মাপের থার্মোমিটারে ১৫৮ ডিগ্রী উষ্ণতায় বীজাণু মরিয়া যায়। তবে প্রত্যেক জিনিষের যে আলাদা আলাদা বীজাণু থাকে, সেইগুলিকে নষ্ট করিতে হইলে বিভিন্ন পরিমাণ তাপের দরকার। সকল

আচার ও মোরক্সা

জিনিষকেই অন্ততঃ আধঘণ্টা উত্তাপের মধ্যে রাখা উচিত, নতুবা বীজাণুগুলি মরে না।

(৮) ফুটন্ত জলের সাহায্যে বীজাণু নষ্ট করা (Sterilization)—কল প্রভৃতি অনেক জিনিষকে ফুটন্ত জলে ডুবাইয়া আমরা উহার মধ্যে বীজাণুগুলিকে নষ্ট করিতে পারি। কিন্তু এই প্রক্রিয়ার কল প্রভৃতি অনেক জিনিষের মূল্যবান গুণ ও উপাদান নষ্ট হইয়া যায়। সেইজন্য শুধু উত্তাপের দ্বারা বীজাণু নষ্ট করা ইহার তুলনায় অনেকাংশে ভাল। তবে খাবার জিনিষ রাখিবার পূর্বে পাত্রটিকে ফুটন্ত জলে খানিকক্ষণ ডুবাইয়া রাখিয়া বীজাণু শূন্য করিয়া লওয়া উচিত। আমরা বাড়ীতে ফুটন্ত জলে বা বাষ্পের ভিতর টিন, শিশি প্রভৃতিকে খানিকক্ষণ রাখিয়া বীজাণু রহিত করিয়া লইতে পারি।

শুধু উত্তাপের দ্বারা (Pasteurisation) এবং ফুটন্ত জলের দ্বারা (Sterilization) বীজাণুগুলি নষ্ট করিবার প্রক্রিয়ার মধ্যে ইহাই প্রভেদ। খালি পাত্রকে ফুটন্ত জলে বীজাণু রহিত করা হয়। কিন্তু খাচ পূর্ণ অবস্থায় পাত্রটিতে শুধু তাপ দিয়া বীজাণুগুলিকে নষ্ট করা হয়।

(৯) শুকাইয়া রাখা (Drying)—কল বা তরকারী প্রভৃতিকে শুকাইয়া রাখিলে অনেকদিন নষ্ট না হইয়া থাকিতে পারে। কারণ বীজাণুগুলি জল না থাকিলে মারা যায়।

(১০) ঠাণ্ডায় সংরক্ষণ (Cold Storage)—অধিক ঠাণ্ডায় বীজাণুগুলির কোন ক্ষমতা থাকে না। সেইজন্য কর্কের মধ্যে বা খুব ঠাণ্ডা জায়গায় খাবার জিনিষ রাখিলে নষ্ট হয় না। আজকাল অনেক দোকানে ও বাড়ীতে রিফ্রিজারেটর (Refrigerator) থাকে। ইহার ভিতরে ঠাণ্ডার জন্য জিনিষ অনেক দিন পর্য্যন্ত ভাল থাকে। এই উপায়ে বিদেশে ফল, মাংস প্রভৃতি অনেক জিনিষ সংরক্ষিত হয় এবং জাহাজে করিয়া পাঠান হইয়া থাকে।



দ্বিতীয় পরিচ্ছেদ ।

আচার, মোরক্বা ইত্যাদি তৈয়ারী করিবার পূর্বে কতকগুলি বিষয় জানা দরকার ।

ফল বাছাই—দাগী অথবা পচা ফলে আচার ইত্যাদি তৈয়ারী করলে mould বা yeast লাগবে কিনা পচে যাবে । সব ফল এক রকমের হওয়া দরকার অর্থাৎ ডাঁসা হলে সব কয়টাই ডাঁসা, কাঁচা হলে সব কয়টাই কাঁচা, পাকা হলে সব কয়টাই পাকা হবে । ফল বাছাই ভাল হলে জিনিষও নষ্ট হবার সম্ভাবনা কম ।

তারপর ফল ভাল করে ধুয়ে নেওয়া উচিত ।

ওজন—খোসা ছাড়াইবার পূর্বে একবার ফলগুলিকে ওজন করা দরকার । খোসা ছাড়ানোর পরও অনেক সময়ে ওজন করা হয় । সেই অনুসারে চিনি, নুন ইত্যাদির আন্দাজ পাওয়া যায় ।

খোসা ছাড়ান ।—যে ফলের, যেমন আমের যদি খোসা ছাড়ানোর দরকার হয়, তবে পরিকার করে, সবুজ খোসা একটুও না রেখে, সমান ভাবে ছাড়াতে হবে ।

পাত্রের বিষয় পূর্বেই বলা হয়েছে । ভাল গ্যালুমিনিয়ামের পাত্রই প্রশস্ত । লোহার পাত্রে রং ধারাপ হওয়ার সম্ভাবনা ।

আচার ও মোরকবা

হাতা, খুস্তি, চামচ প্রভৃতি পরিষ্কার করে ব্যবহার করিবে। আচার, জেলি ইত্যাদি যাতে রাখা হবে, সেটা ধুয়ে শুকিয়ে Sterilise করে নিলে ভাল হয়।

এবার আচারের কথা কিছু লেখা যাক।

আচারের জন্য যে সমস্ত মশলার প্রয়োজন, সেগুলির কাঁকর, মাটি বেছে ফেলা উচিত। প্রায় সব মশলাই ভাজা হয়। কিন্তু সবগুলাই আলাদা ভেজে গুঁড়ান উচিত, তা না হ'লে কোনটা বেশী ভাজা ও কোনটা কম ভাজা হবে এবং কোন মশলা মোটা গুঁড়ান এবং কোনটা খুব মিহি হয়ে যাবে।

হিং ভাজার নিয়ম।—হিংয়ের ডেলা তুলোর মধ্যে জড়িয়ে আগুনে দিলে, তুলো পুড়ে গেলে, মধ্যে থেকে হিং বাহির ক'রে গুঁড়িয়ে নিতে হয়।

আচারের ফল ও তরকারী অনেক সময়ে চূণের জলে ভিজিয়ে রাখতে পারি। চূণের জলে ভিজিয়ে রাখলে ফলের Texture ও আচারের রং ভাল হয়। তবে নরম অর্থাৎ Delicate ফল ভিজাবার দরকার নেই। দেশী আম ভিজালে ভাল হয়, কিন্তু ল্যাংড়া আম ভিজালে নষ্ট হয়ে যায়।

ফল রক্ষার জন্য লুন, চিনি, সরিষা, সরিষার তেল, সিকি Sulphuric acid দরকার পূর্বেই বলা হয়েছে। কিন্তু শেযোক্ত জিনিষটি ব্যবসায়ীরাই বেশী ব্যবহার করেন। কারণ ঐ জিনিষটি দিলে আচার শীঘ্রই টক হ'য়ে যায় এবং ব্যবসায়ীদের লাভ হয়। উদাহরণ স্বরূপ যেমন—ইচডের আচার।

আচার ও মোরক্বা

যে সময়ে ইঁচড়ের আচার তৈয়ারি হয়, সে সময়ে কাঁচা আমের অভাব। পূর্বে থেকে সংরক্ষণ করে না রাখলে, ইঁচড়ের আচার টক হতে বিলম্ব হবে। সুতরাং এই সময়ে তাতে Sulphuric acid দিলে শীঘ্রই টক হয়ে যাবে এবং বিক্রয়ে লাভও হবে।

কিন্তু ইহা বেশী দিন স্থায়ী হবে না এবং বেশী ব্যবহার করাও অনুচিত।

সরিষার তেলও খাঁটী হওয়া চাই, নহিলে আচারে দুর্গন্ধ হবে ও আঠা আঠা হয়ে যাবে।

সির্কা।—দৈনন্দিন খাবার জিনিষে সির্কার ব্যবহার মশলার মতই করা যায়। সির্কা দিয়ে মাংস ইত্যাদি রাখলে সুস্বাদু হয়। তবে ভাল সির্কা ব্যবহার করা উচিত তাহা পূর্বেই বলা হয়েছে।

অনেক আচারে Prepared vinegar অর্থাৎ তৈয়ারী সির্কার ব্যবহার লেখা হয়েছে।

প্রস্তুত প্রণালী :—

- ১। গোল মরিচ—১ চামচ
- ২। দারুচিনি গুঁড়া—”
- ৩। ধনে —”
- ৪। সাজিরা —”
- ৫। তেজপাতা —৭৮টা
- ৬। ভাল সির্কা—২ বোতল।

এই মশলাগুলি আধ থেঁতো করে একটা কাপড়ের পুঁটলিতে বেঁধে ভাল গ্যালুমিনিয়ামের পাত্রে সিকার সঙ্গে আঙুনে ঢাকা দিয়ে চড়াও। ২০।২৫ মিনিট সিদ্ধ হবার পর নিচে নামিয়ে পুঁটলি নিংড়ে নিয়ে ফেলে দাও। এই সিকা যে কোন আচারে দিলে বেশ সুস্বাদু ও সুগন্ধযুক্ত হবে।

লঙ্কা—বেশ বড় বড় লাল লঙ্কা বেছে নেবে। ছোট লঙ্কায় বিচি বেশী থাকে ও রং ভাল হয় না। বেশী বিচিতে অপকারও করে। লঙ্কা প্রথমে রোদে শুকিয়ে সরিষার তেল মাখিয়ে নেবে। গুঁড়া করার পূর্বে হাতের কনুই পর্যন্ত তেল মাখিয়ে গুঁড়া করবে, তাহলে হাতও জ্বলবে না এবং লঙ্কার গুঁড়া উড়ে কাশি হাঁচিও আসবে না।

মাটির হাঁড়ীতে রাখবার পূর্বে ভাল করে ধুয়ে মুছে বা রোদে বা আঙুনের আঁচে শুকিয়ে নিতে হয়।

কোন কোন আচার শুধু মূনের দ্বারাই প্রস্তুত হয়। কলে মুন মাখিয়ে রোদে রাখলে, মুন ফল থেকে রস টেনে নেবে (Salt is hygroscopic)। রোদে সে জল শুকিয়ে যাবে। জল শুকিয়ে গেলে অনেক বীজাণু মরে যাবে কিন্তু সম্পূর্ণরূপে রস মরবার পূর্বে তুলে নেওয়া উচিত।

আর একটি বিষয় লক্ষ্য রাখা উচিত। পাত্রে আচার রাখার পর ঢাকনীর মুখের চারিদিক বেশ ভাল করে মুছে বা ফেনলে নেবুর রস বা মুন মিষ্টি ইত্যাদি পাত্রের মুখে চেপে বসে যায় ও খুলবার সময় টানাটানি করতে হয়।

আচার ও মোরক্কা

জিনিষকেই অন্ততঃ আধঘণ্টা উত্তাপের মধ্যে রাখা উচিত, নতুবা বীজাণুগুলি মরে না।

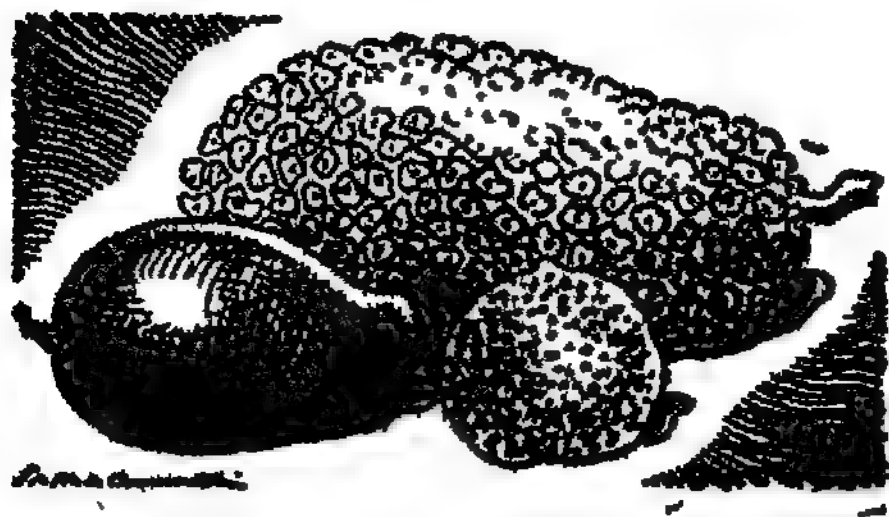
(৮) ফুটন্ত জলের সাহায্যে বীজাণু নষ্ট করা (Sterilization)—কল প্রভৃতি অনেক জিনিষকে ফুটন্ত জলে ডুবাইয়া আমরা উহার মধ্যে বীজাণুগুলিকে নষ্ট করিতে পারি। কিন্তু এই প্রক্রিয়ায় কল প্রভৃতি অনেক জিনিষের মূল্যবান গুণ ও উপাদান নষ্ট হইয়া যায়। সেইজন্য শুধু উত্তাপের দ্বারা বীজাণু নষ্ট করা ইহার তুলনায় অনেকাংশে ভাল। তবে খাবার জিনিষ রাখিবার পূর্বে পাত্রটিকে ফুটন্ত জলে খানিকক্ষণ ডুবাইয়া রাখিয়া বীজাণু শূন্য করিয়া লওয়া উচিত। আমরা বাড়ীতে ফুটন্ত জলে বা বাষ্পের ভিতর টিন, শিশি প্রভৃতিকে খানিকক্ষণ রাখিয়া বীজাণু রহিত করিয়া লইতে পারি।

শুধু উত্তাপের দ্বারা (Pasteurisation) এবং ফুটন্ত জলের দ্বারা (Sterilization) বীজাণুগুলি নষ্ট করিবার প্রক্রিয়ার মধ্যে ইহাই প্রভেদ। খালি পাত্রকে ফুটন্ত জলে বীজাণু রহিত করা হয়। কিন্তু খাচ পূর্ণ অবস্থায় পাত্রটিতে শুধু তাপ দিয়া বীজাণুগুলিকে নষ্ট করা হয়।

(৯) শুকাইয়া রাখা (Drying)—কল বা তরকারী প্রভৃতিকে শুকাইয়া রাখিলে অনেকদিন নষ্ট না হইয়া থাকিতে পারে। কারণ বীজাণুগুলি জল না থাকিলে মারা যায়।

পাশ্চাত্য দেশে খাওয়া দ্রব্যের স্বাদের চেয়ে তার উপকারিতার দিকে বেশী লক্ষ্য। টাটকা ফল সব দেশে ও সময়োপযোগী সব ফল পাওয়া যায় না। ঠাণ্ডা দেশের অনেক ফল আমাদের দেশে পাওয়া যায় না এবং আমাদের দেশের ফলও ওদের দেশে পাওয়া যায় না। কিন্তু ওদেশের লোকেরা নিজেরা ফল ভালও বাসে এবং ফলের উপকারিতাও বোঝে। সেজন্যই আমরা টিনে ভর্তি বিদেশী ফল আমাদের দেশে পাই। বিদেশীরা আমাদের দেশে সংরক্ষিত ফল, শুকান ফল, ফলের রস, Fruit Preserve, জেলি, জ্যাম, মোরষা, আচার, চাটনি, সিরাপ ও সিকাঁ প্রভৃতি চালান করে যথেষ্ট লাভ করে।

আমরাও অনায়াসে ব্যবসায়ের দ্বারা উপার্জন করতে পারি। অবশ্য এ সব করতে গেলে পরিশ্রম ও ধরচ বেশ হয়, কিন্তু ঠিক ভাবে করতে পারলে লাভও মন্দ হয় না। অনেকে এ সব ঘরে তৈয়ারী করাকে পরিশ্রম ও সময়ের অপব্যয় বলে মনে করেন—অথচ টিনে-করা ফল তরকারী কিনে খাওয়াকে অপব্যয় বলে মনে করেন না।



তৃতীয় পরিচ্ছেদ ।

আচার :

১। আমের জারক (১ম প্রকার)

উপকরণ ।—কাঁচা আম ছাড়ান /১ সের, মুন আধ পোয়া ।

আমের কষি বধন নরম থাকবে, অথচ আম খুব কচি না হয়, এই রকম আম বেছে নিয়ে কয়েক ঘণ্টা জলে ভিজিয়ে রাখ । পরে তুলে পরিষ্কার ভাবে খোসা ছাড়াও । আধখানা করে কেটে, কষি বাদ দিয়ে, সবটা মুন মাখিয়ে ঢাকা দিয়ে তুলে রাখ । পরদিন রোদে সারাদিন রাখ । একদিন পুরো রোদ পাবার পর বোতলে তুলে রাখ ও পাত্রে মূনের জন্ম যে জল বেরিয়েছে সেই জলটুকুও বোতলে ঢেলে রাখ । এখন মুখ বন্ধ করে রেখে দাও । মাঝে মাঝে বোতল ঝাঁকানি দিয়ে আম উপর-নীচে ক'রে দিও । হাত দিও না । রোদে দেবার আর দরকার নেই ।

২। আমের জারক (২য় প্রকার)

উপকরণ :—ছাড়ান আম /৫ সের, মুন আড়াই পোয়া, চিনি /১০ সের, লঙ্কা গুঁড়ো আধ পোয়া ।

যে আমের আঁটি শক্ত হয়েছে, সেই আম বেছে নিয়ে ২।৩ ঘণ্টা জলে ভিজিয়ে রাখ। তারপর তুলে সবুজ খোসা একটুও না থাকে এমনি ভাবে ছাড়াও। আম ছাড়িয়ে আঁটির গা থেকে চোঁছে চোঁছে বড় বড় কালা কালা ক'রে কেটে একটি পাত্রে রাখো। সেই কাটা আমগুলিতে সমস্ত মুন, লবঙ্গ ও চিনি মিশিয়ে একটা বোতলে ঠেসে ভরে, মুখ বন্ধ করে রাখ। রোদে দেবার দরকার নেই। তবে মুখ-বন্ধ বোতল মাঝে মাঝে নাড়া চাড়া ক'রে দিও।

এ আচার ২।৩ বছর পর্যন্ত রাখা চলে।

৩। আমের জারক (৩য় প্রকার)

উপকরণ :—কচি আম ১০০ টা, মুন—২০ টা আমের ওজনের সমান, ৥০ সের জীরা, দেড় ছটাক গোল মরিচ, ৩ ছটাক বড় এলাচ, ৥০ সের আদাকুচি, ১ পোয়া লাল লবঙ্গ, ১ ছটাক লবঙ্গ, আধুলির ওজনে হিং ও ১ সের চিনি।

জীরা ভেজে গুঁড়ো কর। অন্য সব মসলা এমনি গুঁড়োও।

আমের কষি খুব নরম না হয় অথচ কেটে বের করতে পারা যায়, এই রকম আম বেছে নাও। ২।৩ ঘণ্টা জলে ভিজিয়ে পরিষ্কার করে ছাড়িয়ে, লবঙ্গ ভাবে আমটাকে আঁতু রেখে চার চির করে কেটে, অর্ধেক কষি কুরে কুরে বার করে কেল। সব মশলার গুঁড়া, মুন, হিং এক সঙ্গে মেখে সেই আমের মধ্যে মশলা ঠেসে ঠেসে ভর। যে পাত্রে আচার রাখা হবে তাতে

আচার ও মোরক্কা

মশলা-ভরা আমগুলি খুব ঠেসে ঠেসে ভরতে হবে। যতদূর সম্ভব ফাঁক থাকবে না। বাকি যা মশলা গুঁড়ো থাকবে, সেই সমস্ত মশলা ও চিনি ওপর থেকে ছড়িয়ে রোদে রেখে দাও। দিন ১৫ পরে তুলে রাখ। মধ্যে মধ্যে পাত্রটি ঝাঁকিয়ে দাও।

অনেকে লক্ষ্য না গুঁড়িয়ে প্রত্যেক আমে এক একটি আন্ত লক্ষ্য ভরে।

৪। আমের জারক (৪র্থ প্রকার)

আম আট টুকরা করে কেটে ৩য় প্রকারের সব মশলা মাখিয়ে রাখবে ও রোদে দেবে। এতে কষি সবটাই বাদ দেবে।

৫। আমের জোখুর আচার।

উপকরণ :—আম দুই সের, মুন আধ পোয়া, আম যতগুলি, লক্ষ্য ও ততগুলি, হলুদ আধ ছটাক, হিং সিকি ওজন, মেথি, কালো জীরা, মৌরি ও জীরা সব মিশিয়ে দেড় ছটাক।

আঁটি শক্ত হয়েছে এরকম আম বেছে নিয়ে, ২৩ ঘণ্টা ভিজিয়ে রেখে, তুলে জল ঝরিয়ে নাও। আমের বোঁটা কেটে খোসা শুদ্ধ আম লম্বাভাবে ধরে বাঁটিতে খুব ঘন ঘন কাছাকাছি দাগ বসাও। আঁটি পর্যন্ত দাগ বসবে। তারপর আঁটির গা থেকে লম্বাভাবে চোঁছে চোঁছে আম ছুলে নাও। এতে সরু সরু লম্বা টুকরা হবে। এখন এই আমের টুকরাতে মুন ও হলুদ মাখিয়ে একদিন রাখ।

আচার ও মোরক্কা

পূর্বোক্ত নিয়মানুসারে সব মশলা ও হিং ভেঙ্গে গুঁড়োও। হিং মিহিভাবে, মশলাগুলি গোটা গোটা গুঁড়োও অর্থাৎ তিন ভাগ গুঁড়ো হবে, এক ভাগ আন্ত আন্ত থাকবে। পরদিন সেই মশলা আমে দিয়ে খাঁটি সরিষার তেল গামাখা গামাখা করে মাখিয়ে বোতলে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দিও না।

৬। আমের কুচি আচার।

উপকরণ :—ছাড়ান আম ১/৫ সের, নুন ৫ ছটাক, হলুদ আধপোয়া, লবঙ্গ আধপোয়া, হিং বারো আনা, মেথি ও কালো জীরা প্রত্যেকটি আধ পোয়া, মোরি ও জীরা প্রত্যেকটি আধ ছটাক, শুকনো ছোলা এক পোয়া, সরিষার তেল পাঁচ পোয়া বা ১৥০ সের।

আম ছাড়িয়ে কুরুনি (হিন্দুস্থানীরা কদ্দু-কস্ বলে) দিয়ে কুরে নাও। এখন সেই আমে নুন হলুদ মাখিয়ে একদিন রোদে রাখো। মশলা ভেঙ্গে গোটা গোটা গুঁড়িয়ে, হিং ভেঙ্গে মিহিভাবে গুঁড়িয়ে ও লবঙ্গ গুঁড়িয়ে এক সঙ্গে মিশিয়ে রাখো। ছোলা বেছে, মশলা ও ছোলা আমকুচির সঙ্গে মিশিয়ে সব তেলটুকু দাও। তেলটা গা-মাখা গা-মাখা হবে।

এবার বোতলে তুলে রাখ। রোদে দিও না।

৭। আমের টুকরা আচার।

উপকরণ :—ছাড়ানো আম ১ সের, নুন সোড় ছটাক, হলুদ

আচার ও মোরক্বা

বড় চামচের এক চামচ, সরিষা গুঁড়া এক ছটাক, লাল কাঁচা লক্ষা আধ সের, একটু লক্ষা গুঁড়া ।

আঁটি হয়নি এমনি নরম আম ছাড়িয়ে, আট টুকরা করে কেটে, মুন হলুদ মাখিয়ে একদিন ঘরে রাখ । এখন কাঁচা লক্ষা চিরে সরিষা ও লক্ষা গুঁড়া মাখিয়ে বোতলে ঠেসে রাখো । ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও যাতে তেলে ডুবে থাকে ।

রোদে দিও না ।

৮। আমের ঝাল কাসুন্দি ।

উপকরণ :—ছাড়ানো আম আড়াই সের, মুন আড়াই ছটাক, লক্ষা গুঁড়ো আধ পোয়া, হলুদ এক ছটাক, সরিষার গুঁড়ো এক পোয়া, আখের গুড় তিন পোয়া, সরিষার তেল তিনপো টাক ।

আমে আঁটি হলে, সেই আম ছাড়িয়ে আঁটি বাদ দিয়ে সমস্ত আম কেটে বার কর । এখন সেই আম ছেঁচে (খুব মিহি না হয়) তাতে হলুদ, মুন, লক্ষা, সরিষা গুঁড়ো ও গুড় মিশিয়ে রোদে দাও । ৭৮ দিন রোদে ফেলে রাখবে, যতদিন আম নরম না হয় ও গুড় গলে গিয়ে শুকিয়ে না যায় । তারপর সরিষার তেল মিশিয়ে বোতলে তুলে রাখো ।

আর রোদে দিও না ।

৯। আমের কলৌজি ।

উপকরণ :—আম ১০০টি, মুন ২০টি আমের ওজনমের সমান,

আচার ও মোরকা

হিং এক ভরি, হলুদ একপোয়া, রাই ১ পোয়া, কালোজীরা ও মেথি এক এক পোয়া, মোরি ও জীরা আধপোয়া করে, খাঁটি সরিষার তেল আধপোয়া।

যে সময়ে আমের আঁটি শক্ত হয়ে আসে, সহজে বাঁটি দিয়ে কাটা যায় না, সেই আম, বাঁটা বাদ দিয়ে আঁতু রেখে লম্বাভাবে চার চির করে কেটে কষি বার ক'রে ফেল।

মশলাগুলি ভেজে গোটা গোটা গুঁড়িয়ে, হিং ভাজা, রাই ও লঙ্কা গুঁড়ো, মুন, হলুদ ও অন্ন সরিষার তেল একত্র মিশিয়ে সেই আমের মধ্যে ঠেসে ঠেসে ভর। একটা পাত্রে আমগুলি সাজিয়ে, তার ওপর বাকি মশলা ছড়িয়ে ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও পাত্রের মুখ পর্য্যন্ত।

১০। আমের মিষ্টি আচার।

ছাড়ানো আমের টুকরা ৮ সের, আখের গুড় দশ সের, মুন পাঁচ ছটাক, মেথি এক পোয়া, মোরি ও রাই এক পোয়া করে, হিং ছয় আনা, লঙ্কা এক ছটাক, হলুদ গুঁড়া ১ ছটাক, কালো জীরে এক ছটাক।

আমের কষি যখন বেশ শক্ত হয়, সেই আম ছাড়িয়ে তু'খানা বা চারিখানা করে কেটে কষি বাদ দিয়ে ফেলে দাও, সেই আমে মুন মাখিয়ে রাখো। এদিকে আখের গুড় (ঝোলা) উনানে গরম করে পরিষ্কার কাপড়ে ছেঁকে ফেলে আবার উনানে চড়াও। যখন রস ফুটে এক তার হবে, সেই সময়ে আমগুলি

আচার ও মোরক্বা

তার ছুন জল শুদ্ধ রসের মধ্যে ছাড় ও হলুদ দাও। ফুটতে থাকুক। মাঝে মাঝে নাড়তে থাক, যেন তলায় না লেগে যায় বা উথলে পড়ে না যায়। যখন বেশ ঘন হয়ে আসবে, সেই সময়ে সমস্ত মশলা ও লঙ্কা গুঁড়া দাও। এক তার হলেই নামিয়ে নিয়ে ঠাণ্ডা করে বোতলে রাখো। রোদে দিও না।

১১। আমের মিষ্টি আচার (২য় প্রকার)

ছাড়ান আম ১/২ সের, আখের গুড় সাড়ে তিন সের, ছুন আধ পোয়া, হলুদগুঁড়ো আধ ছটাকের একটু কমই, মেথি, মৌরি, কালোজীরা ও জীরা সব মিলিয়ে ১ ছটাক, লঙ্কা আধ ছটাক, সিকি আন্দাজ হিং।

আমের কষি বেশ শক্ত হয়েছে এই রকম আম নিয়ে ছাড়িয়ে চার বা আট ফালা কর। কষি বাদ দাও। একটা মাটির নূতন কলসী ধুয়ে রোদে শুকিয়ে নাও। আমে ছুন হলুদ মাখিয়ে, সমস্ত কাঁচা মশলা আধ কোটা করে কুটে আমে দাও এবং কলসীটা নাড়াচাড়া করে ঝাঁকিয়ে, মশলাটা মাখিয়ে নাও। তারপর কলসীর মুখে একখণ্ড পরিষ্কার কাপড় বেঁধে রোদে দাও। কলসীর মুখে ঢাকনি দিও না, তা' না হ'লে রোদ ভেতরে যাবে না। এইভাবে ১৫।২০ দিন রোদে দেবার পর যখন দেখবে আম নরম হয়েছে ও গুড়ের রসটা মধুর মত হয়েছে, তখন তুলে রাখ।

এ আচারটা রৌদ্রপক। এতে ভাজা মশলা পড়ে না বলে শুদ্ধ বলে মনে করা হয়।

১২। আমের মিষ্টি আচার (৩য় প্রকার)

ছাড়ান ও কোরা আম আড়াই সের, আখের গুড় সওয়া চার সের, খুন ১ পোয়া, হলুদ আধ ছটাক, মেথি, মোরি, জীরা ও কালোজীরা সব মিলিয়ে ১ ছটাক, হিং আধ ভরি।

আম ছাড়িয়ে, পিতলের কুন্ধুনিতে কুরে ফেল। এদিকে আখের গুড় (ঝোলা হলেই ভাল হয়, নয়তো অল্প জল দিয়ে) আলো চড়াও। গলে গেলে কাপড়ে ছেঁকে নিয়ে আবার আলো চড়াও। রসটা এক তার হলে, সেই ফুটন্ত রসে কোরা আম হলুদ, খুন মাখিয়ে ঢেলে দাও ও নাড়তে থাক। এদিকে হিং ও অন্যান্য মশলা ভেজে গুঁড়িয়ে নাও ও লক্ষা গুঁড়িয়ে রাখো। যখন আম রসে ফুটতে ফুটতে আবার এক তার হবে, তখন সব মশলা তাতে দিয়ে মিনিট দুয়েক পরে নামিয়ে নাও। ঠাণ্ডা হলে বোতলে তুলে রাখ।

১৩। আমের মিষ্টি আচার (৪র্থ প্রকার)

ছাড়ান ও কোরা আম ১/২ সের, চিনি সাড়ে তিন সের, খুন আধ পোয়া, হিং আধ ভরি, লক্ষা গুঁড়া আধ ছটাক, চা'য়ের চামচের এক চামচ কালো জীরা, সরু সরু আদা কুচি আধ পোয়া, কিশমিশ আধ পোয়া।

পূর্বোক্ত তৃতীয় প্রকার মিষ্টি আচারের মতই এটা করতে হবে। কিন্তু এতে কালোজীরা আদা ও কাঁচা দিবে। রস এক তার হলে ঠাণ্ডা করে বোতলে মুখ বন্ধ করে রাখ।

আচার ও মোরক্বা

১৪। আমের মিষ্টি আচার (৫ম প্রকার)

ছাড়ান ও কোটা আম /৫ সের, গুড় /৫ সের, খুন ১ পোয়া
হলুদ, আধ পোয়া, মৌরী আধ পোয়া, মেথি আধ পোয়া,
কালজীরা ১ ছটাক, আধ ভরি হিং, আধ পোয়া লঙ্কা ও
আধ পোয়া লঙ্কা গুঁড়া।

আদা কুচিয়ে ও অণ্ণাণ্ড মশলা গুঁড়িয়ে রাখ। আম কালা
কালা করে কেটে, সব মশলা খুন হলুদ মাখিয়ে, রোদে ১৮-২০ দিন
রাখ। তারপর গুড়ের রস মধুর মত দেখতে হ'লে ও আচারটা
তৈরী হ'য়ে গেছে মনে হ'লে তুলে বোতলে রেখে দাও।

১৫। আমের মিষ্টি আচার (৬ষ্ঠ প্রকার)

ছাড়ান কালা কালা করে কাটা আম /৫ সের, গুড় /৫ সের,
১ পোয়া খুন, হলুদ, জীরা, গোলমরিচ প্রত্যেকটি আধপোয়া,
গোটা ১৫।১৬লবঙ্গ, বড় এলাচ এক ছটাক, আদা কুচি ১ পোয়া,
আধ ভরি হিং, লঙ্কা এক পোয়া।

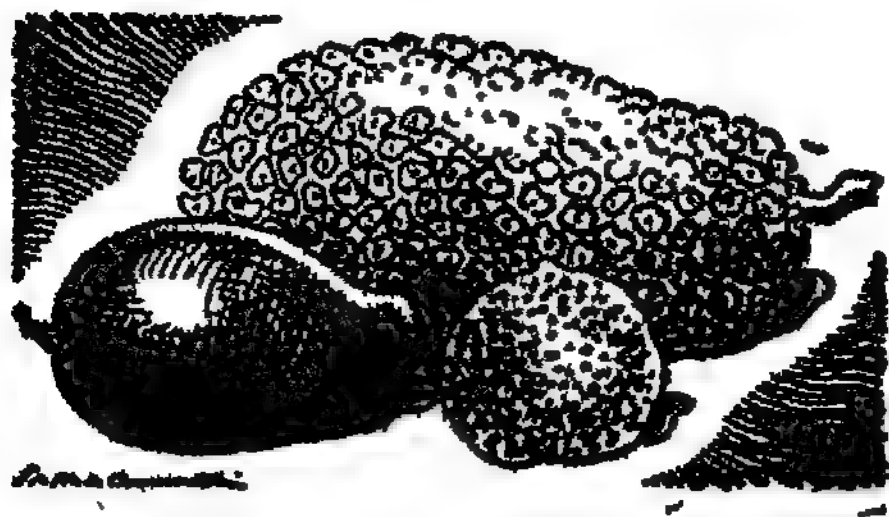
পূর্বোক্ত আচারের মতই এতেও কাঁচা মশলা গুঁড়িয়ে রৌদ্র
পক করতে হবে।

১৬। আমের মিষ্টি আচার (৭ম প্রকার)

ছাড়ান ও কালা কালা করে কাটা আম /৪ সের, ১
পোয়া জীরা, ১ ছটাক গোলমরিচ, ১ ছটাক খুন, আধ ছটাক
রাই গুঁড়া, সের পিছু ৪টি আঙ্গ আমের ওজনের অর্থাৎ
সবশুদ্ধ ১৬টি আমের ওজনের চিনি।

পাশ্চাত্য দেশে খাওয়া দ্রব্যের স্বাদের চেয়ে তার উপকারিতার দিকে বেশী লক্ষ্য। টাটকা ফল সব দেশে ও সময়োপযোগী সব ফল পাওয়া যায় না। ঠাণ্ডা দেশের অনেক ফল আমাদের দেশে পাওয়া যায় না এবং আমাদের দেশের ফলও ওদের দেশে পাওয়া যায় না। কিন্তু ওদেশের লোকেরা নিজেরা ফল ভালও বাসে এবং ফলের উপকারিতাও বোঝে। সেজন্যই আমরা টিনে ভর্তি বিদেশী ফল আমাদের দেশে পাই। বিদেশীরা আমাদের দেশে সংরক্ষিত ফল, শুকান ফল, ফলের রস, Fruit Preserve, জেলি, জ্যাম, মোরষা, আচার, চাটনি, সিরাপ ও সিকাঁ প্রভৃতি চালান করে যথেষ্ট লাভ করে।

আমরাও অনায়াসে ব্যবসায়ের দ্বারা উপার্জন করতে পারি। অবশ্য এ সব করতে গেলে পরিশ্রম ও ধরচ বেশ হয়, কিন্তু ঠিক ভাবে করতে পারলে লাভও মন্দ হয় না। অনেকে এ সব ঘরে তৈয়ারী করাকে পরিশ্রম ও সময়ের অপব্যয় বলে মনে করেন—অথচ টিনে-করা ফল তরকারী কিনে খাওয়াকে অপব্যয় বলে মনে করেন না।



আচার ও মোসক্বা

দেশী সিকি দেড় বোতল, হুন এক ছটাক, লঙ্কা গুড়ো সিকি ছটাক, আদা কুচি ১ ছটাক, রসুন বাটা ১ ছটাক, পুদিনা পাতা বাছা মুঠোখানেক, কালোজীরা ছোট চামচের ১ চামচ, কিশমিশ ১ ছটাক, বাদাম কুচি আধ ছটাক।

আঁটির গা থেকে আম ছাড়িয়ে ফালা ফালা করে কেটে রাখ। বাদামের খোসা ছাড়িয়ে, বাদাম কুচি, আদা কুচি ও অগ্ন্যান্ত জিনিষ বেছে রাখ ও রসুন বেটে রাখ। একটি গ্যালুমনিয়ামের পাত্রে সিকিতে চিনি দিয়ে জ্বালে চড়াও। ফুটলে আম ও হুন ফেল। যখন আম সিদ্ধ হয়ে এসেছে দেখবে, তখন তাতে সব মশলা ও পুদিনা পাতা দিয়ে দাও। মধ্যে মধ্যে নেড়ে দিও। যখন দেখবে রস এক তার বাঁধতে আরম্ভ হয়েছে, তখন নামিয়ে ঠাণ্ডা করে বোতলে রাখো।

১৯। কাশ্মীরি চাটনি (২য় প্রকার)

কাঁচা আম ১/১ সের, আরক নানা বা ভিনিগার দেড় বোতল, হুন ১ ছটাক, চিনি ১/২, শুকনো লঙ্কা কুচি চা-চামচের ২ চামচ, জায়ফল ১টা, জৈত্রি, লবঙ্গ, দারুচিনি, ছোট এলাচ, গোলমরিচ, সমস্ত মিলিয়ে ১ ছটাক, আদা ও রসুন (ইচ্ছানুসারে) আধ ছটাক।

আম খুব পুষ্ট না হয়—এই রকম বেছে নিয়ে ছাড়িয়ে ছখান করে কেটে কষি বাদ দাও। লঙ্কা ছাড়া সব মশলা ছেঁচে একটা কাপড়ের পুঁটলিতে বেঁধে আরক নানার চিনি ও সেই

পুঁটলিটি সহ আলো চড়াও। ফুটতে আরম্ভ হলে তাতে আম, ছুন ও লঙ্কা কুচি ছেড়ে সিদ্ধ কর। যখন আম সিদ্ধ হয়ে রস এক তার হতে চলেছে, তখন নামিয়ে ঠাণ্ডা করে পুঁটলি চেপে রস নিংড়ে নিয়ে ফেলে বোতলে তুলে রাখো।

২০। নবরত্ন (১ম প্রকার)

ছাড়ান আমের কুচি $\frac{1}{2}$ সের, ভিনিগার দেড় বোতল, ছুন ১ ছটাক, লঙ্কা বাটা (বীচি বাদ দিয়ে ভিনিগার দিয়ে) আধ ছটাক, আদা ও রসুন ভিনিগার দিয়ে বাটা, আধ ছটাক করে ও চিনি $\frac{1}{2}$ সের।

আমের কুচি সিদ্ধ করে ঠাণ্ডা হলে চটকে কাপড়ে ছেঁকে নাও। সেই ছাঁকা আম ও সমস্ত মশলা একসঙ্গে মিশিয়ে আলো চড়াও। বেশ ঘন হয়ে এলে তখন নামাও। ঠাণ্ডা হলে বোতলে তোলো।

২১। নবরত্ন (২য় প্রকার)

ছাড়ান আমের কুচি এক পোয়া, গুড় ১ পোয়া, ছুন ১ পোয়া, ভিনিগার ও আরক নানা এক এক বোতল, জীরা, রসুন, লঙ্কা, আদা সব ১ পোয়া করে। হিং ছ-আনি আন্দাজ।

আম খুব মিহি করে বাট। অন্যান্য সব মশলা ভিনিগার ও আরকনানা দিয়ে খুবই মিহি চন্দনের মত করে বাট। এবার একটা পাত্রে আম, মশলা বাটা, ছুন, গুড়, বাকি ভিনিগার ও আরকনানা টুকু ঢেলে মুখ বন্ধ করে রাখ। রোদে সিঁক না।

আচার ও মোরকা

২২। আমের নোনুছা আচার

কচি ছাড়ান আম /১ সের, ছুন আধ পোয়া, রাই দুই আনা আন্দাজ, ভাজা হিং একআনা, জীরা, গোলমরিচ ও সবজ প্রত্যেকটি দুই আনা আন্দাজ।

কচি আম ছুঁখণ্ড করে কাট ও সমস্ত মশলা গুঁড়িয়ে রাখ। সেই আমে সমস্ত মশলা মাখিয়ে বোতলে ঠেসে পুরে রাখ। রোদে দেবার দরকার নেই।

২৩। আমের কলৌজি (২য় প্রকার)

ছাড়ান আম /২ সের, ছুন ১ পোয়া, হিং দুই আনা, রাই, মেথি, কালোজীরা, মৌরি ও ধনে প্রত্যেকটি দুই আনা করে ও লবঙ্গ আম পিছু একটা।

আমের কষি নরম থাকতে ছাড়িয়ে, আমটা আস্ত রেখে চার চির করে কেটে, অর্ধেকটা কষি কুরে বার করে ফেল। প্রত্যেক মশলা ভেজে গুঁড়িয়ে রাখ। সেই গুঁড়ো মশলায় ছুন মিশিয়ে আমের মধ্যে ঠেসে পুরে, আমগুলি ঠেসে ঠেসে বোতলে ভর। ওপর থেকে বাকি মশলা তাতে দিয়ে ৮-১০ দিন রোদে রাখ। রস একটু গা-মাখা গা-মাখা হলে তুলে রাখ।

২৪। আমের মারামি আচার (১ম প্রকার)

১০০টা পুষ্ট কাঁচা আম, দেড় সের ছুন, ১ সের বড় রাইর

আচার ও মোরকা

দালিয়া, ১ পোয়া লঙ্কা গুঁড়ো, ১ পোয়া হলুদ গুঁড়ো, মেথি ছই ভরি, ছই বা আড়াই ভরি হিং।

রাই জলে ভিজিয়ে, কাপড়ে মেলে দিয়ে শুকিয়ে নিয়ে গুঁড়ো কর। তারপর কুলোয় ঝেড়ে তার খোসা ফেলে দাও। ভেতরকার হলদে অংশটুকুকে রাইর দালিয়া বলে। লঙ্কার বীচি বাদ দিয়ে শুধু লঙ্কার খোলা গুঁড়োও। হিং ও মেথি তিল বা সর্ষের তেলে ভেজে গুঁড়িয়ে নাও।

রাইর দালিয়া ১ পোয়া জলে ভিজিয়ে, মাখন ম'ইবার মত কাঠের মস্থনী দিয়ে খুব জোরে জোরে মইলে খুব ফেনা হবে। তাতে অগ্ন্যাগ্ন মশলা দিয়ে আবার নাড়। পরে আম ছোট ছোট করে কেটে (খোসা বাদ দিয়ে) দিয়ে দাও। রোদে দিও না।

১ পোয়া তেলে ১ মুঠো রাই, অল্প হিং, ২ চামচ মোথ ভেজে ঠাণ্ডা করে সেই আচারে দিয়ে দাও।

খাবার আগে তেলে হিং, রাই ও মেথি ভেজে, টাটকা টাটকা সেই আচারের সঙ্গে একটু চিনি দিয়ে মেখে খাও।

আম পাকবার আগেই এই আচার করলে বেশ ভাল হয়।

২৫। মারাত্মি আচার (২য় প্রকার)

১০০টা আম, দেড় সের ছুন, আধ সের লঙ্কা, এক পোয়া হলুদ, আধ পোয়া মেথি, এক ভরি হিং, ১ সের রাইর দালিয়া।

অল্প মেথি ও হিং তেলে ভেজে, অগ্নি সব মশলার সঙ্গে মিশিয়ে, আমের টুকরায় মাখ ও তারপর ঠেসে ঠেসে আম

আচার ও মোরক্বা

বোতলে ভরে রাখ। ঠেসে রাখার অর্থ এই যে, হাওয়া যেন না ঢোকে।

২৬। আম পুদিনার আচার

পুদিনা পাতা /১ সের, আম কুচি /১ সের, ছুন আধ পোয়া, লঙ্কা আধ ছটাক, আরক নানা ১ বোতল।

পুদিনা পাতা বেছে ধুয়ে নাও ও আম মিহি করে বাট, লঙ্কাও বাট। সমস্ত এক সঙ্গে মিশিয়ে তাতে ছুন আরক নানা দিয়ে বোতলের মুখ এঁটে রাখ। এ আচার ঝোল-ঝোল হবে ও ২।৩ বছর থাকে।

২৭। আম-করোলার আচার (১ম প্রকার)

করোলা /২৥০ সের, ছাড়ান কাঁচা আম /২৥০ সের, শুঁঠের শুঁড়া, জীরা শুঁড়া, গোলমরিচ শুঁড়া, প্রত্যেকটি দেড় ছটাক, বড় এলাচ, লবঙ্গ, পিপুল এক এক ছটাক ও ছুন /৥০ সের।

সমস্ত মশলা মোটা মোটা শুঁড়া হবে। আম ছাড়িয়ে কাল কাল করে কাট। করলা পাকা অথচ বীচি লাল হয় নি, এ রকম করলার গা একটু চেঁছে চারখানা কর। ফুটন্ত জলে করলাগুলি ঢেলে, ঢাকা দিয়ে সিদ্ধ কর। নরম হয়ে এলে (খুব গলে না যায়) নামিয়ে জল ঝরাবার জন্য রোদে ৪।৫ ঘণ্টা রাখ।

এবার একটি পাত্রে অল্প আম সাজিয়ে, তার ওপর ছুন ও মশলা ছড়িয়ে দাও। তার ওপর কিছু করলা বিছাও। আবার

আচার ও মোরক্বা

মুন মশলা ছড়িয়ে, কিছু আম সাজিয়ে, মশলা ছড়িয়ে করলা রাখ। এই ভাবে স্তরে স্তরে সাজিয়ে ওপর থেকে মশলা ছড়িয়ে পাত্রটি ঢেকে রাখ। ৬৭ দিন পরে খাবার উপযুক্ত হবে। ২১৩ বছর পর্যন্ত থাকে এ আচার।

২৮। আম-করোলার আচার (২য় প্রকার)

খুব পুষ্ট করলা (বীচি লাল হয়নি) নিয়ে তার বোঁটা বাদ দিয়ে ওপরটা চোঁছে ফেল। করলার পেট চিরে বিচি বের করে ফেল। আম ছাড়িয়ে কুরে, তাতে মুন, হলুদ, লঙ্কা গুঁড়া ও সরিষা গুঁড়ো আন্দাজ মত মিশিয়ে করোলার ভেতর ঠেসে ঠেসে পোর। তারপর ওপর থেকে পরিষ্কার সূতা দিয়ে জড়িয়ে বেঁধে, জারের ভেতর সাজিয়ে রাখ এবং ওপর থেকে, খাঁটি সরিষার তেল ঢেলে দাও। বেশ ডুবে থাকবে। রোদে দিও না।

২৯। আমলকির আচার

আমলকি ১/১, মুন ১ ছটাক, হলুদ গুঁড়া ছোট চামচের ১ চামচ, লঙ্কা গুঁড়া ছোট চামচের ২ চামচ, সর্ষে গুঁড়ো এক ছটাক, খাঁটি সরিষার তেল এক সের।

ফুটন্ত জলে আমলকি ফেলে দিয়ে ঢাকা দাও। মিনিট ৪৫ পরে মখন দেখবে যে, আমলকি একটু ফাটা ফাটা হয়েছে অথচ গলেনি, তখন নামিয়ে জল ঝরিয়ে ফেলে, তাতে মুন হলুদ মাখাও। একটুক্ষণ ছায়ায় রেখে তাতে তেল ও অগ্ন্যাগ্ন মশলা-

আচার ও মোরক্বা

গুলি মাখিয়ে, ওপর থেকে তেল ঢেলে বন্ধ করে রাখ। রোদে দিও না।

৩০। আমড়ার আচার

আমড়া $\frac{1}{2}$ সের, ছুন আধ পোয়া, হলুদ আধ ছটাক, মেথি, মোরি, কালোজীরা, ও সরিষা প্রত্যেকটি সিকি ছটাক, ও খাঁটি সরিষার তেল।

আমড়া কচিও হবে না অথচ আঁটিও শক্ত হয় নি, এই রকম আমড়ার বোঁটা বাদ দিয়ে ছুঁখান করে কাটো। সরিষা গুঁড়া ও অন্যান্য মশলা ভাজা আধ কোটা গোছ করে, হিং মিহি করে গুঁড়া কর। ফুটন্ত জলে আমড়া ছেড়ে দিয়ে ২৩ মিনিট ফুটবার পরে নামিয়ে জল ঝরিয়ে রোদে ২৩ ঘণ্টা রাখ। তারপর তুলে ছুন, হলুদ ও মশলা মাখিয়ে তেলে ডুবিয়ে পাত্রে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও।

তেলে ডোবা না থাকলে আচার নষ্ট হয়ে যাবে।

৩১। আলুবোথার আচার

কাঁচা আলুবোথার সরিষা ও লঙ্কা গুঁড়া, ছুন, হলুদ মাখিয়ে, পরের দিন ওপর পর্যন্ত তেল ঢেলে পাত্রে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দিও না।

৩২। এঁচোড়ের আচার

বেগ পুষ্ট ছাফানো এঁচোড় $\frac{1}{2}$ সের, কাঁচা আম $\frac{1}{5}$ সের, ছুন সাড়ে তিন ছটাক, লঙ্কা, হলুদ ও রাই গুঁড়ো এক

আচার ও মোরক্বা

এক ছটাক, মোথ, মোরি, কালোজীরা ভাজা, সব মিশিয়ে আধ পোয়া, হিং সিকি ওজন, সরিষার তেল দুই বা আড়াই সের।

এঁচোড় বুকো শুদ্ধ ডুমো ডুমো (এক বা দেড় ইঞ্চি আন্দাজ লম্বা ও চওড়াতে) করে কেটে, ফুটন্ত জলে ছেড়ে ৭৮ মিনিট ফুটিয়ে সিদ্ধ করবে ও তারপর জল ঝরিয়ে ৩৪ ঘণ্টা রোদে রাখ। আম খোসা ছাড়িয়ে ফালা ফালা করে কেটে, সব মশলা ভেজে ও গুঁড়িয়ে প্রস্তুত রাখ। এঁচোড়ে মুন, হলুদ মাখিয়ে রাখ, আমেতেও মাখাও। তারপর সব মশলা ও অল্প তেল মাখিয়ে পাত্রে ভিতর একসঙ্গে এঁচোড় ও আম ঠেসে ঠেসে রাখ। ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও। খুব ঠেসে ঠেসে রাখতে পারলে তেলও কম লাগে। রোদে দিও না।

৩৩। ওলের আচার

ছাড়ান ওল ১/১ সের, তেঁতুল পাতা ১/২ সের বা কাঁচা তেঁতুল ১/১ এক পোয়া, মুন এক ছটাক, হলুদ ছোট চামচের দুই চামচ, সরিষা গুঁড়া এক ছটাক, সরিষার তেল।

প্রথমে ওলটাকে ছাড়িয়ে বেশ ডুমো ডুমো করে কাট। এবার যে কোন পাত্রে (লোহা ছাড়া) খানিকটা জল দিয়ে কিছু তেঁতুল পাতা ও কিছু ওল, আবার কিছু ঐ পাতা এবং কিছু ওল, এইভাবে স্তরে স্তরে সাজিয়ে সিদ্ধ করে নাবাও; তারপর ওল ও পাতা পৃথক করে নাও। যদি পাতা না থাকে তাহলে আগে ওল সিদ্ধ করে তুলে নাও। তারপর কাঁচা

আচার ও মোরকবা

তেঁতুল সিদ্ধ করে, নামিয়ে চটকে কাথ বের করে নাও। এইবার সেই ওলে তেঁতুলের কাথ, হুন, হলুদ, সরষে গুঁড়ো, অল্প সরষের তেল মাখিয়ে একটি পাত্রে রেখে, ওপর থেকে সরষের তেল ঢেলে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দিও না।

৩৪। ওল কপির আচার

ছাড়ান ওল কপি ১/১ সের, হুন এক ছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো ছোট চামচের দুই চামচ, হিং দুয়ানি আন্দাজ, মেথি ও কালজীরে ভাজার গুঁড়ো ও রাই সরিষার গুঁড়ো প্রত্যেকটি বড় চামচের এক চামচ করে দাও। জিনিষগুলি ডুবে যাবে এমনি পরিমাণে সরষের তেল দাও।

ওল কপিগুলি ছাড়িয়ে বড় বড় টুকরো করে সিদ্ধ কর। তারপর ওলের আচারে যে সব মশলার কথা উক্ত হইয়াছে, সেই মশলাগুলি ওলকপিতে মাখাইবে এবং তেলে ডুবাইয়া পাত্রের মুখ বন্ধ করিয়া দিবে।

৩৫। করমচার আচার (১নং)

দুই সের করমচা, হুন আধ পো, হলুদ সিকিছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো অর্ধ ছটাক, মেথি, জিরে, মোরি ও কালজীরে সব মিলিয়ে এক ছটাক, হিং চার আনা আন্দাজ। বেশ বড় দেখে কতকগুলি করমচা আস্ত রাখ ও কতকগুলি অর্ধেক করে কেটে নাও।

এবার উনানে একটি পাত্রে জল চড়াও। জল ফুটে উঠলে

আচার ও মোরঝা

করমচাগুলি ছেড়ে দিয়ে ঢাকা দিয়ে দাও। দুই মিনিট বাদে নামিয়ে জল ঝরিয়ে নাও।

এবার হুন, হলুদ, করমচাতে মাখিয়ে দুই এক ঘণ্টা রোদে রাখ। পরে গুঁড়ো মশলাগুলি এবং তেল মাখিয়ে পাত্রে তোল। করমচাগুলি যাতে ডুবে যায়, সেই পরিমাণ মত তেল ওপর থেকে ঢেলে দিয়ে পাত্রের মুখ বন্ধ কর।

৩৬। করমচার আচার (২নং)

করমচা কেটে ভিতরের বীজ ফেলে দাও। ঐ গুলি ভাল করে ধুয়ে, হুন, হলুদ মাখিয়ে একদিন ঘরে রেখে দাও। পরে সর্ষে গুঁড়ো, লঙ্কার গুঁড়ো ও সর্ষের তেল মাখিয়ে তুলে রাখ। দিন চার পাঁচ পরে খাবার উপযোগী হবে।

৩৭। করমচার আচার (মিষ্টি)

করমচা ১/১ সের, আরক নানা বা ভিনিগার দেড় বোতল, দানাদার চিনি এক পোয়া, হুন পোনে ছটাক, আদা কুচি এক ছটাক, শুকনো লঙ্কা কুচি ১ ছটাক, রসুন বাটা (ইচ্ছানুসারে) আধ ছটাক।

করমচা আধখানা করে কেটে বীচি বের করে ফেল। একটা ম্যালুমিনিয়ামের পাত্রে ভিনিগার ও চিনি মিশিয়ে আলো চড়াও। গরম হলে তাতে করমচা ও হুন দাও। যখন ফুটবে তখন আদা কুচি, রসুন বাটা ইত্যাদি তাতে ছেড়ে দাও।

আচার ও মোরক্বা

তার ছুন জল শুদ্ধ রসের মধ্যে ছাড় ও হলুদ দাও। ফুটতে থাকুক। মাঝে মাঝে নাড়তে থাক, যেন তলায় না লেগে যায় বা উথলে পড়ে না যায়। যখন বেশ ঘন হয়ে আসবে, সেই সময়ে সমস্ত মশলা ও লঙ্কা গুঁড়া দাও। এক তার হলেই নামিয়ে নিয়ে ঠাণ্ডা করে বোতলে রাখো। রোদে দিও না।

১১। আমের মিষ্টি আচার (২য় প্রকার)

ছাড়ান আম ১/২ সের, আখের গুড় সাড়ে তিন সের, ছুন আধ পোয়া, হলুদগুঁড়ো আধ ছটাকের একটু কমই, মেথি, মৌরি, কালোজীরা ও জীরা সব মিলিয়ে ১ ছটাক, লঙ্কা আধ ছটাক, সিকি আন্দাজ হিং।

আমের কষি বেশ শক্ত হয়েছে এই রকম আম নিয়ে ছাড়িয়ে চার বা আট ফালা কর। কষি বাদ দাও। একটা মাটির নূতন কলসী ধুয়ে রোদে শুকিয়ে নাও। আমে ছুন হলুদ মাখিয়ে, সমস্ত কাঁচা মশলা আধ কোটা করে কুটে আমে দাও এবং কলসীটা নাড়াচাড়া করে ঝাঁকিয়ে, মশলাটা মাখিয়ে নাও। তারপর কলসীর মুখে একখণ্ড পরিষ্কার কাপড় বেঁধে রোদে দাও। কলসীর মুখে ঢাকনি দিও না, তা' না হ'লে রোদ ভেতরে যাবে না। এইভাবে ১৫।২০ দিন রোদে দেবার পর যখন দেখবে আম নরম হয়েছে ও গুড়ের রসটা মধুর মত হয়েছে, তখন তুলে রাখ।

এ আচারটা রৌদ্রপক। এতে ভাজা মশলা পড়ে না বলে শুদ্ধ বলে মনে করা হয়।

করবে। তারপর নামিয়ে জল করিয়ে রোদে দাও। হিং ভেজে গুঁড়িয়ে নাও, মেথি, জীরে, কালজীরে, মৌরি ভেজে গুঁড়ো করো। তারপর কপিতে ছুন, হলুদ, লঙ্কা এবং ভাজা মশলাগুলি মিশিয়ে একটা বোতলে ভরে রাখ। ওপর থেকে তেল ঢেলে ভর্তি করে, মুখ বন্ধ করে রেখে দাও।

৪১। কামরাজার আচার

এ আচারে আলুবোখারার মশলা ও তৈরী প্রণালী একই রকম হইবে। কেবল কামরাজাগুলি চাকা চাকা করে কেটে নিতে হবে।

৪২। কুলের কাশিরী আচার—

টোপা কুলের বোঁটা ফেলে দাও। এক সের কুলের জন্ম এক বোতল ভিনিগার বা দেশীয় শিকাঁ প্রয়োজন। এ্যালুমিনিয়ামের পাত্রে শিকাঁ ঢালিয়া আন্দাজ মত চিনি দিয়া জ্বালে চড়াও; ফুটে উঠলে ছুন ও কুলগুলি দাও। এবার আদার কুচি, রসুন বাটা, কিশমিশ্ ও গোটা কতক ধানি লঙ্কা দিয়ে দাও। যখন দেখবে রসটা বেশ ঘন হয়ে আসছে, কুলগুলিও রসে টুপটুপে হয়ে ফুলে উঠেছে, তখন নামিয়ে রাখো। ঠাণ্ডা হলে বোতলে ভরে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও।

৪৩। কাঁটালের আচার

খুব পুষ্টি এঁচোড় খোসা ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া নাও, তারপর ফুটন্ত জলে সিদ্ধ করিয়া রোদে দাও। দুই

আচার ও যৌগিকতা

তিন ঘণ্টা রোজে দেবার পর, এক ছটাক ছুন, লঙ্কা-গুঁড়ো মাখাইয়া বোতলে ভরিয়া উপর হইতে ভিনিগার ঢালিয়া দাও। এচোড়ের টুকরোগুলি ডুবিয়া যাইবার মত ভিনিগার দিতে হইবে।

৪৪। গাজরের আচার (১নং)

কচি গাজর, হলদে বা কাল (হলদে হলেই ভাল হয়), ভাল করে ছেঁচে ফেল। খুব ফুটন্ত জলে গাজরগুলি দিয়ে দুই এক মিনিট পরে তুলে নাও।

খুব নরম না হয়ে যায় সেদিকে লক্ষ্য থাকা চাই। জল বরিয়ে গাজর ২।১ ঘণ্টার জন্য রোদে দাও। গাজরে ছুন, হলুদ মাখিয়ে সর্ষে গুঁড়ো ও লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে বোতলে রাখ। গাজর ডুবে যায় সেইরূপ আন্দাজে তেল ঢেলে দাও।

৪৫। গাজরের আচার (২নং)

পূর্বোক্ত প্রকারে গাজর সিদ্ধ করার পর, একটা মাটির পাত্রে রাখ এবং ওপর হাতে মিহি সর্ষে গুঁড়ো, হলুদ, ছুন ও লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে, ঢাকা দিয়ে রোদে রাখো। ওপর থেকে গাজরের মধ্যে গরম জল ঢেলে দাও (জলের আন্দাজ ১/১ সের গাজরে ১/৪ সের জল)। ইহাতে তেল দেয় না। জলটি খেতে ভারী উপাদেয়। ১০।১৫ দিন পর্য্যন্ত রেখে খাওয়া যায়।

৪৬। (ঝোল) কাসুন্দি

এক সের সর্ষে বেশ করে বেড়ে, বেছে ও ধুয়ে রোদে

দাও। শুধিয়ে গেলে উদ্বল বা শিলে শুঁড়িয়ে নাও। যতক্ষণ না সর্বের কাল কাল খোসা বেরিয়ে যায়, ততক্ষণ কুলো দিয়ে ঝেড়ে ফের শুঁড়োও। এমনি বার বার করলে মিহি ও খোসা শূন্য হয়ে যাবে। একটা নূতন মাটির কলসীতে সর্ষে শুঁড়ো রেখে, চার সের খুব ফুটন্ত জল একটু একটু করে কলসীতে ঢালো ও একটা কাঠি বা কাঠের হাতা দিয়ে নাড়তে থাকো; ধীরে ধীরে নেড়ে নেড়ে সব জলটুকু ঢালা হয়ে গেলে, তাতে লঙ্কা-শুঁড়ো, ছুন দিয়ে কলসীর মুখে চাপা দাও ও কাপড় দিয়ে মুখ বেঁধে রোজে রাখো। ৫৬ দিন পর কাঁচা আম ছাড়িয়ে থেঁতো করে আমের আন্দাজে ছুন, লঙ্কা দিয়ে হাঁড়ির মধ্যে মিশিয়ে দাও। তারপর দিন পনেরো রোদে রেখে, ঘরে তুলে রাখো। ৩৪ মাস থাকবে।

৪৭। চালতার আচার।

চালতা ছাড়িয়ে থেঁতো করে তাতে ছুন, হলুদ মাখিয়ে এক দিন রাখ। পর দিন তাতে সর্ষে ও লঙ্কা-শুঁড়ো মাখিয়ে তাতে সর্বের তেল গা-মাখা গা-মাখা করে দাও, খুব বেশী দিও না। পাঁচ সাত দিন পর খাবার উপযুক্ত হবে।

৪৮। ছড়া তৈতুল।

বেশ বড় বড় ছড়া দেখে তৈতুল নাও। দুই তিন বার ধুয়ে নাও, যেন ময়লা না থাকে, অথচ তৈতুল না ভাঙ্গে। আখের শুড়, ছুন, হলুদ ও লঙ্কা শুঁড়ো তৈতুলগুলিতে মাখিয়ে

আচার ও মোরক্বা

রোদে দুই চার দিন রেখে দাও। যখন দেখবে বেশ মাখা মাখা হয়েছে, তখন একটু সর্বের তেল মাখিয়ে তুলে রাখ।

৪২। ছোহারার আচার।

প্রথমে ছোহারা জলে তিন চার ঘণ্টা ভিজিয়ে রাখো। ভিজিয়ে গেলে তার পেট চিরে (আস্ত থাকবে এমন ভাবে চিরবে) বিচি ফেলে দাও। আম ছাড়িয়ে কুরে, তাতে ছুন, লকা-গুঁড়ো মাখিয়ে, সেই মাখা আম ছোহারার পেটে ঠেসে পুরে সূতো দিয়ে বাঁধো। সব কটা বাঁধা হয়ে গেলে ছোহারাগুলি একটা বোতলে রাখো। ওপর থেকে ছুন ও শিকি ঢেলে রোদে দাও। পাঁচ সাত দিন পরে খাবার উপযোগী হবে। এই রকম পটোল ও করমচারও করা যায়। আনাজ খরচ হয়ে গেলে, ঐ ভিনিগারে নতুন আনাজ দিয়ে ফের করা যায়। শিকি নষ্ট হয় না।

৫০। টোপাকুলের আচার।

এক সের টোপাকুল নিয়ে, তার বোঁটা কেলে ধুয়ে রাখো। আধ সের পাকা তেঁতুল ধুয়ে ভিজিয়ে দাও। তেঁতুল ভিজিয়ে গেলে, কাথ বের করে, তাতে ছুন, হলুদ ও কুলগুলি দাও। কুল দেবার সময় ঐগুলি কাটিয়ে কাটিয়ে দিও, যাতে ভেতরে তেঁতুলের রস ঢোকে। একটু লকা ও সর্ষে গুঁড়ো এবং একটু গুড় দাও। কয়েক দিন রোদে দেওয়া হলে, যখন দেখবে বেশ

মাখা মাখা হয়েছে, তখন একটু সর্বের তেল দিয়ে তুলে রাখো।
আর রোদে দিও না।

৫১। টোম্যাটো সস। (১নং)

ভাল দেখে টোম্যাটো এক সের নিয়ে, বেশ ভাল করে ধুয়ে
নাও। টোম্যাটো গরম জলে সিদ্ধ করে কাপড় দিয়ে ছেঁকে
নাও। একটি অ্যালুমিনিয়াম পাত্রে এক বোতল ভিনিগার,
আধসের চিনি ও ছাঁকা টোম্যাটোর রস জ্বালে চড়াও। বীজ-
শূন্য লঙ্কা সিকি ছটাক, রসুন আধ ছটাক, আদা আধসের
বেঁটে ও আন্দাজ মত মুন ঐ টোম্যাটোর সঙ্গে মিশাও।
বেশ ঘন হয়ে এসেছে অথচ এক তার বাঁধেনি তখন নামাও।
ঠাণ্ডা হলে বোতলে পুরে মুখ বন্ধ করে রাখতে হবে।

৫২। টোম্যাটো সস (২নং)

তিনসের টোম্যাটো ধুয়ে, চটকিয়ে একটি অ্যালুমিনিয়াম
পাত্রে জ্বালে চড়িয়ে দাও। জল একটুও দিও না।

এক বোতল ভিনিগার, একসের চিনি, একসের কিসমিশ,
একপোয়া আদা বাটা ও লঙ্কা বাটা, মুন, রসুন বাটা, আন্দাজ
মত তাতে মিশিয়ে দাও। আদা, লঙ্কা, রসুন ও কিসমিশ
ভিনিগার দিয়া বাটা হইবে। আধ ঘণ্টা ফুটবার পর ফের
তাতে আর এক বোতল ভিনিগার দিয়ে, কিছু পরে নামিয়ে
নাও। একটু ঠাণ্ডা হলে ছাঁকিয়া লইয়া বোতলে রাখিবে।

আচার ও মোরক্কা

৫৩। টোম্যাটোর কেচাপ (Ketchup)

এই আচার ইংরাজরা ও সভ্য সমাজের লোকেরা খুব পছন্দ করেন। স্বাদ আমাদের দেশের আচারের মত নয়।

প্রস্তুত প্রণালী—টোম্যাটো একসের, ছুন দেড়ছটাক, চিনি তিন পোয়া, ভিনিগার দুই বোতল, গোলমরিচ চায়ের চামচের এক চামচ, ধনে, সাজীরা, লঙ্কা, প্রত্যেকটি চা-চামচের এক চামচ, তেজপাতা ৪।৫ টা। প্রথমে ভিনিগার তৈরী করো এইরূপে—একটা এ্যালুমিনিয়াম পাত্রে গোলমরিচ, দারচিনি, ধনে, তেজপাতা, লঙ্কা ও সাজীরা গুঁড়ো করে, একটা কাপড়ের পুঁটলিতে বেঁধে ভিনিগারে ছাড়। ঢাকা দিয়ে দাও, ফুটতে থাকুক। ঋনিকক্ষণ সিদ্ধ হয়ে গেলে নামাও। পুঁটলিটা টিপে সিকার ভেতরেই রসটা বার করো। পুঁটলিটা ফেলে দাও। এখন আচারের উপযোগী ভিনিগার তৈরী হলো।

এবার টোম্যাটোগুলি একটা কাপড়ে বেঁধে ফুটন্ত জলে অল্প ছুন দিয়ে বাঁধা অবস্থায় ডুবিয়ে দাও। পাঁচ ছয় মিনিট পরে জল খোয়া পুঁটলিটা তখনি ঠাণ্ডা জলে ডুবিয়ে দাও। ইহাকে blanching কমা বলে। ইহার ফল এই যে, টোম্যাটোর পাতলা খোসা ফাটিয়া ফাটিয়া যাইবে এবং সহজেই খাঁস বাহির হইবে। এখন খোসা ফেলিয়া একটা কাপড়ে ছাঁকিয়া বিচি বাদ দিয়া কাথ বাহির কর। ঐ কাথ ছুন ও চিনি দিয়া জ্বালে চড়াও। যখন বেশ গাঢ় হয়ে আসবে, তখন সেই তৈরী

ভিনিগার ঢালিয়া দিয়া নামাও। এই আচার বাজারে খুবই প্রচলিত।

৫৪। পটলের আচার (১ নং)

বড় দেখে পটোল বেছে নাও। পটলের গা চোঁছে তার মধ্যে চিরে ভেতরের বিচি বার করে নাও। কিছু কাঁচা আম ছাড়িয়ে কুরে নাও। ঐ কোরা আমে ছুন লঙ্কা মাখিয়ে পটলের মধ্যে পুরে দিয়ে, একটা সূতো দিয়ে পটলের মাঝখানটা জড়িয়ে বাঁধো। সব কয়টা পটল বাঁধা হয়ে গেলে, একটি বোতলে পটলগুলি সাজিয়ে রাখ, তারপর ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৫৫। পটলের আচার (২ নং)

পটলের গা চোঁছে নিয়ে ভাজার মত দুই ফালা করে বানাও। ফুটন্ত জলে পটল দিয়ে মিনিট দুই বাদে তুলে নাও। জল ঝরিয়ে, একটা কাপড়ে বেঁধে রোদে দিয়ে, দু'ঘণ্টা পরে তুলে আন। এইবার ছুন, হলুদ, লঙ্কা-গুঁড়ো মিশিয়ে, তারপর হিং কালজীরে মেথি ভেজে, তার গুঁড়ো করে পটলে দাও। কিছু আম ছাড়িয়ে খেঁতো করে তার রস পটলে দিয়ে রোদে দুইদিন রাখ। তৃতীয় দিনে তাতে সর্বের তেল অল্প পরিমাণে মাখিয়ে তুলে রাখো।

৫৬। কলসার আচার।

প্রথম প্রকারের আমের জারক আচারের মত করতে হবে। কেবল ইহাতে হিং দিতে হবে।

আচার ও মোরক্কা

৫৭। নেবুর আচার (১নং)

নেবুর রস বার করে ছেঁকে রাখো। কাঁচা লাল লঙ্কা খুব করে কুচাও এবং রাই খুব মিহি করে বেঁটে নাও। এখন নেবুর রসে ছুন, লঙ্কা, রাই মিথিয়ে একটি পাত্রে রেখে মুখ ঢাকা দিয়ে রোদে দাও। পনেরো ঘোল দিন রোদ পাবার পর ঘরে তুলে রাখো। এ আচার অত্যন্ত মুখরোচক, অরুচির রুচি আনে।

৫৮। নেবুর আচার (২ নং)

বেশ পাকা ও বড় বড় নেবু কুড়িটা নাও। ঐগুলি চার টুকরা করে কেটে রাখ। চারটে নেবুর ওজনে ছুন ও একটি নেবুর ওজনে লঙ্কা-গুঁড়ো নেবুগুলিতে মাখিয়ে একটি বোতলে তুলে রাখ। পরদিন রোদে দাও। মাঝে মাঝে নেড়ে নেড়ে ওপর নিচে করে দিতে হবে। এইভাবে চার পাঁচ দিন রোদে দিয়ে তুলে রাখ।

৫৯। নেবুর কলৌজি

বেশ বড় ও পাকা নেবু দুই শত, বিশটা নেবুর ওজনে ছুন, চারটে নেবুর ওজনে লঙ্কা গুঁড়ো, রাই এক ছটাক, হিং এক তোলা, মেথি, কালজীরে, জীরে, মোরি সর্বসমেত আধ পোয়া। একশো নেবু চার টুকরো করে কেটে, রাই ও লঙ্কা গুঁড়ো এবং ছুন, ও ভাজা হিং ও মশলার গুঁড়ো নেবুর মধ্যে ঠেসে ভরে দাও। এমন ভাবে নেবু কাটবে, যেন নেবুর গা কালো কালো করে কাটা

হয়, অথচ আস্ত থাকবে। নেবু গুলির মধ্যে মশলা ভরা হয়ে গেলে, একটা বোতলে ঠেসে ঠেসে রাখবে এবং বাকী একশোটা নেবুর রস করে ও মশলার গুঁড়ো যদি বাকী থাকে, তবে ঐ গুঁড়ো বোতলে ঢেলে দাও। পনেরো কুড়ি দিন রোজে দিতে হবে।

৬০। নেবুর আচার (৩নং)

নেবুর রস ছেঁকে তাতে আদা কুচি, লঙ্কা কুচি, কিসমিস, ছুন, সিমকুচি, মুলোর কুচি ও সামান্য চিনি দিয়ে রোদে দাও। বেশ মজ্জা গেলে ব্যবহার করিবে।

৬১। নেবুর মিষ্টি আচার (৪নং)

পাকা পাকা নেবু চার বা আট টুকরো করে কেটে, তাতে ছুন ও লঙ্কা, জীরে ভাজার, হিং ভাজার ও গোলমরিচের গুঁড়ো, মাখিয়ে রাখবে। দুই দিন রেখে পরে তাতে মশলাগুলি এবং খানিকটা নেবুর রস ও কয়েকটি মনকা মিশিয়ে দাও। পাঁচ সাত দিন রোদে দেবার পর ঘরে তুলে রাখ।

৬২। নারাজি বা চায়না অরেঞ্জের আচার (১নং)।

একশোটা বড় বড় নারাজি নাও। পঁচিশটা নেবুর গুজনে ছুন, গোটা কয়েক কাঁচা লঙ্কা, লঙ্কা গুঁড়ো, পাঁচটি নেবুর গুজনে চাকা চাকা করে কাটা আদা, পাঁচনেবুর রস আধ সের ও হলুদ আধ ছটাক।

আচার ও মোরক্বা

নেবুর বোটা কেটে অল্প অল্প মুখ চিরে দাও। এবার নেবুতে ছুন ও হলুদ মাখিয়ে একদিন রাখ। পরদিন তাতে আদা ও কাঁচা লঙ্কা কাটা, লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে ওপর থেকে নেবুর রস দিয়ে রোদে দাও। পনেরো দিন আন্দাজ রোদে দেবার পর তুলে রাখতে হবে।

৬৩। নারাক্ষির মিষ্টি আচার (২নং)।

নারাক্ষি একশটী, ছুন কুড়িটা নেবুর - জন, চিনি আধ পো, সিকি দুই বোতল।

নারাক্ষিগুলি আধখানা করে কেটে হলুদ, ছুন, হিং, রাই, মৌরী, কালজীরে আধ গুঁড়ো করে দিয়ে, তাতে দুই বোতল ভিনিগার ঢেলে দাও। নেবুগুলির সঙ্গে চিনি দিয়ে জ্বালে চড়াও। এক বলক ফুটলেই নামাও।

৬৪। নেবুর আচার (৫নং)।

নেবু পাথরে ঘসে তাতে নেবুর রস ও ছুন দিয়ে ডুবিয়ে রাখ। কিছু দিন রোদে দিয়ে তুলে রাখ।

৬৫। নেবুর আচার (৬নং)

নেবু চার ভাগ করে কাটা। তাতে লঙ্কা, হলুদ ও হিং মেশাও এবং নেবুর রসে ডুবিয়ে জ্বালে চড়াও। এক বলক ফুটলেই নামাও।

৬৬। নেবুর আচার (৭নং)।

কুড়ি ছটাক ছুন, দুই শত নেবু, ছোট চামচের চার চামচ লঙ্কা গুঁড়ো, আধ চামচ হিংের গুঁড়ো।

আচার ও মোরকা

দালিয়া, ১ পোয়া লঙ্কা গুঁড়ো, ১ পোয়া হলুদ গুঁড়ো, মেথি ছই ভরি, ছই বা আড়াই ভরি হিং।

রাই জলে ভিজিয়ে, কাপড়ে মেলে দিয়ে শুকিয়ে নিয়ে গুঁড়ো কর। তারপর কুলোয় ঝেড়ে তার খোসা ফেলে দাও। ভেতরকার হলদে অংশটুকুকে রাইর দালিয়া বলে। লঙ্কার বীচি বাদ দিয়ে শুধু লঙ্কার খোলা গুঁড়োও। হিং ও মেথি তিল বা সর্ষের তেলে ভেজে গুঁড়িয়ে নাও।

রাইর দালিয়া ১ পোয়া জলে ভিজিয়ে, মাখন ম'ইবার মত কাঠের মস্থনী দিয়ে খুব জোরে জোরে মইলে খুব ফেনা হবে। তাতে অগ্ন্যাগ্ন মশলা দিয়ে আবার নাড়। পরে আম ছোট ছোট করে কেটে (খোসা বাদ দিয়ে) দিয়ে দাও। রোদে দিও না।

১ পোয়া তেলে ১ মুঠো রাই, অল্প হিং, ২ চামচ মোথ ভেজে ঠাণ্ডা করে সেই আচারে দিয়ে দাও।

খাবার আগে তেলে হিং, রাই ও মেথি ভেজে, টাটকা টাটকা সেই আচারের সঙ্গে একটু চিনি দিয়ে মেখে খাও।

আম পাকবার আগেই এই আচার করলে বেশ ভাল হয়।

২৫। মারাত্মি আচার (২য় প্রকার)

১০০টা আম, দেড় সের ছুন, আধ সের লঙ্কা, এক পোয়া হলুদ, আধ পোয়া মেথি, এক ভরি হিং, ১ সের রাইর দালিয়া।

অল্প মেথি ও হিং তেলে ভেজে, অগ্নি সব মশলার সঙ্গে মিশিয়ে, আমের টুকরায় মাখ ও তারপর ঠেসে ঠেসে আম

আচার ও খোরকা

নারাঙ্গির গা ফুটো ফুটো করে, ঐ রসে ছেড়ে দাও। আঁচ খুব
অল্প হওয়া চাই, তা না হলে তেতো হয়ে যাবে। একটু পড়েই
এটা নামিয়ে নাও।

৭০। নেবুর আচার (৯নং)।

একশোটা নেবু, কুড়িটা নেবুর ওজনে ছুন ও চল্লিশটা নেবুর
রস। আধ সের জীরে, দেড় ছটাক গোলমরিচ, তিন ছটাক
বড় এলাচ, আধ সের আদার কুচি, একপো লাগ লাগ, এক
ছটাক লবঙ্গ, আধ ভরি হিং ও এক সের চিনি।

জীরে শুখনো খোলায় ভেজে নাও, বাকী মশলাগুলি
এমনি শুঁড়িয়ে নাও ; আস্ত নেবুগুলি চার ভাগ করে, তাতে
মশলাগুলি একসঙ্গে মিশিয়ে বেশ ভাল করে ঠেসে ভরো ;
তারপর একটা পাত্রে রেখে ওপর থেকে নেবুর রস ঢেলে দাও।

৭১। নেবুর আচার (১০নং)

দশটা নেবুর রস করো, এবং তার খোসাগুলিকে খুব কুচিয়ে
নাও সরু সরু করে। নেবুর রসে খোসাগুলি ও দেড় ছটাক
চিনি, বড় চামচের এক চামচ ছুন দাও। কিছু দিন পরে মজিরা
গেলে ইহা খাইতে খুব উপাদেয় হয়।

৭২। নেবুর আচার (১১নং)

নেবুর খোসা জিলাপীর মত গোল গোল করিয়া কাঁচি
দিয়া কাটিয়া নেবুর রসে ছুন, চিনি ও কিম্বিশ দিয়া রাখিয়া
দাও। কেহ কেহ চিনি বাদ দেন।

৭৩। নেবুর আচার (১২নং)

একশত নেবু, চল্লিশটি নেবুর রস, ২০টি নেবুর ওজনে ছুন, আদা কুচি, লঙ্কা লম্বা করিয়া চিরিয়া, ছোহারার বিচি বাদ দিয়া, কিশমিশের বোঁটা ছাড়াইয়া রাখ। নেবুগুলি পাথরে ঘসিয়া গায়ের ছাল অল্প অল্প পরিষ্কার করিয়া তুলিয়া কেল। নেবুর রসে নিজ ইচ্ছামত চিনি দিয়া তাহাতে নেবুগুলি ও লঙ্কা, কিশমিশ ইত্যাদি জিনিষগুলি দিয়া রোদ্রে দাও।

৭৪। নেবুর আচার (১৩নং)

একশত নেবু চার অথবা আট ভাগ করে কাটো। লঙ্কার বিচি আলাদা করে শুধু খোসা গুঁড়ো কর, এতে আচারের রং ভাল হয় আর ঝাল বেশী হয় না। পাঁচপো ছুন, পাঁচপো চিনি, আধসের লঙ্কা গুঁড়ো, দুই তোলা জাকরান নেবুতে মাখাও এবং রোদে দাও। দুই তিন দিনে আচার তৈয়ারী হইয়া যাইবে।

৭৫। নেবুর আচার (১৪নং)

একশো নেবু, কুড়িটি নেবুর ওজনে ছুন, পাঁচটি নেবুর ওজনে হলুদ, লাল লঙ্কার গুঁড়ো একপো, চার ভরি হিং-ভাজা গুঁড়ো, এক সের আদা বড় বড় করে কাট ও পরে শুখিয়ে নাও। পঁচিশটি নেবুর রস করে জারে ঢেলে আদার টুকরো দিবে দাও। নেবুগুলিতে ছুন, হলুদ, লঙ্কা মাখিয়ে জারের মধ্যে পর পর মাখিয়ে রাখ, যেন কাটা মুখ ওপরের দিকে থাকে। কয়েকদিন রোদে দাও।

৭৬। মানকচুর আচার।

মানকচু ছাড়িয়ে, আধ ইঞ্চি পুরু করে, ঢাকা ঢাকা ভাবে কেটে, ফের ঐগুলি চার টুকরো করো। ফুটন্ত জলে দুই মিনিট রেখে ঢাকা দাও। একটু সিদ্ধ হলোই নামাও ও দুই তিন ঘণ্টার জন্য রোড়ে দাও। তারপর রোড়ে দেওয়া মানকচুগুলি ছুন, হলুদ, লঙ্কা ও রাই সরিষা বাঁটা মাখিয়ে বোতলে রেখে ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৭৭। মুলোর আচার (১নং)

মাঘ মাসের আগে, মোটা অথচ নরম মুলো নিয়ে ভাল করে চেঁছে ফেল। তারপর তাকে ঢাকা ঢাকা করে কাটো এবং ফুটন্ত জলে ভাপিয়ে নাও। ২১০ ঘণ্টার জন্য রোদে দিয়ে পরে ছুন, হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষের গুঁড়ো মাখিয়ে বোতলে রাখ এবং ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৭৮। মুলোর আচার (২নং)

মুলো ঢাকা ঢাকা করে কেটে, পরে খুব সরু সরু কুচি কর লম্বাভাবে। নেবুর রসে আদা কুচিয়ে, লঙ্কা চিরে ও ছুন দিয়ে মুলো কুচিগুলো মাখিয়ে দাও এবং আট দশ দিন রোড়ে দিয়ে ঘরে তুলে রাখো।

৭৯। মুলোর আচার (৩নং)

নরম মুলোর গা বেশ চেঁছে, ঢাকা করে কাটো এবং তাতে ছুন মাখিয়ে একদিন রেখে দাও। পরদিন তাতে হলুদ,

লক্ষা ও রাইএর গুঁড়ো মিশিয়ে রোদে দাও। দুই তিন দিন রোদে দেবার পর, তুলে মাখা মাখা ভাবে সর্বের তেল দাও এবং তুলে রাখ। এ আচার বছরখানেক রাখা চলে। মূলোর আচার করতে সাবধান না হলে, অল্প কারণেই পচে নষ্ট হয়ে যায়।

৮০। বাঁধাকপির আচার

বেশ বড় ঠাসা বাঁধাকপির ওপরকার কালো বা সবুজ পাতা কেলে দিয়ে, সাদা ও নরম পাতাগুলি কুচাও—ডালনার কপির চেয়েও সরু সরু করে। তারপর ফুটন্ত জলে মিনিট দুই রেখে জল ঝরিয়ে নাও এবং রোদে কাপড় পেতে শুখোতে দাও। এক ঘণ্টা পরে তুলে, আমচুরের গুঁড়ো, হিং, মেথি ও কালজিরে ভাজার গুঁড়ো এবং ছুন, হলুদ, লক্ষা, কপি-কুচিতে মাখিয়ে তাতে অল্প গা-মাখা করে সর্বের তেল দিয়ে ঘরে তুলে রাখো। এটি কুচো আয়ের আচারের মত খেতে হয়।

৮১। বিটের আচার

ইহার প্রস্তুত প্রণালী ওল কপির আচারের মত।

৮২। বরবটির আচার

ইহাও বিটের আচারের মত হইবে।

৮৩। লক্ষার আচার (১নং)

মাখা মাসের মোটা মোটা লক্ষা এক সের নাও এবং দুই দিন

আজার ও মোরনা

চাকা দিয়ে রাখো। ভাহলে একটু নরম হইবে। তখন তাকে আলগা ভাবে হাতে ডলো, যেন বিচি আলাদা হয়ে যায়। এখন বোটা ফেলে একটা কাঠি অথবা মাথার কাঁটা দিয়ে ভেতরকার বিচি বের করে নাও।

রাই গুঁড়ো একপো, মেথি ভাজার গুঁড়ো এক ছটাক, মোরি ও কালজিরে ভাজার গুঁড়ো প্রত্যেকটা আধ ছটাক, ছুন দেড় ছটাক, আমচুর এক পোয়া, হিং ভাজা গুঁড়ো আধ ভরি এবং সর্ষের তেল আধ পো, সব এক সাথে মিশিয়ে নাও। বিচি শূন্য লঙ্কাগুলির ভেতর এই মশলা খুব ঠেসে ভরো, তারপর একটা পাত্রে সাজিয়ে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও।

৮৪। লঙ্কার আচার (২নং)

নেবুর রস ছেঁকে রাখ। তাতে কাঁচা লঙ্কা চিরে একটু ছুন, আদা কুচি, হিং ভাজার গুঁড়ো, মনকা অথবা কিসমিস, গোটা কয়েক ছোহারা টুকরো করে সেই রসের মধ্যে দিয়ে দিন কতক রোদে দাও। তারপর তুলে রেখে দাও।

৮৫। লঙ্কার আচার (৩নং)

বেশ মোটা দেখে লাল লঙ্কা নিয়ে মাঝখানটা বাঁটি দিয়ে চিরে ফেল।

যোধ, মোরি, কালজীরে, জীরে, রাই, জোরান, হিং ও ছুন। রাই ও জোরান ছাড়া অন্য মশলাগুলি ভেজে ওড়িয়ে নাও।

রাই ও জোয়ান এমনি গুঁড়োও। সূনের সঙ্গে সব মশলাগুলি মিশিয়ে একটা পাত্রে লঙ্কাগুলি রেখে তাতে মশলা দাও। সব লঙ্কাগুলিতে মশলা দেওয়া হয়ে গেলে ওপর, থেকে নেবুর রস ঢেলে দাও। দুই দিন রোদে দিয়ে তুলে রাখো।

৮৬। লঙ্কার আচার (৪নং)

মাঘমাসের লঙ্কা বেশ লাল রং ও বড় দেখে নাও এবং একদিন চাপা দিয়া রাখ। পূর্বোক্ত উপায়ে বিচি ছাড়াইয়া ফেল। অল্প হিং ও সমানভাগে জীরে, মেথি, মৌরী ও ধনে শুকনো খোলায় ভেজে গুঁড়িয়ে নাও, কালজীরে একটু বেশী করে নাও। নিজের পছন্দ মত আমচুর এবং লঙ্কা গুঁড়ো ও সেই লঙ্কার বিচির সঙ্গে লুন ও কিছু সরষের তেল মেখে নাও। এই মাখা মশলা লঙ্কার ভেতর ভরে নাও এবং তেল ঢেলে রাখো।

৮৭। লঙ্কার আচার (৫নং)

হুঁতোলা মেথি ও অল্প হিং তেলে ভেজে গুঁড়ো করে নাও। তাহাতে হুঁহটাক লুন ও দেড়পো দই ঐ মশলায় মেশাও। লঙ্কার পেট কেটে তাতে ঐ মশলা ভরো। একটি পাত্রে সারা রাত ঐ লঙ্কাগুলি ছড়াইয়া রাখো। পরদিন রোদে শুখাইয়া তুলিয়া রাখো। খাইবার পূর্বে যি কিছা তেলে ভেজে খেতে হয়। এই আচার মহারাজীয়দিগের অত্যন্ত প্রিয়।

৮৮। লঙ্কার আচার (৬নং)

একসের লঙ্কা, আধ পো রাইগুঁড়ো (খোসা বের করে)

আচার ও বোরস

ভাজ হিং এক তোলা, ছুন দেড় পোয়া, কুড়িটা নেবুর রস, এক ছটাক হলুদ গুঁড়ো। আধ পো। তেলে হিং ভেজে গুঁড়ো কর। হিং, রাই, ছুন ও হলুদ মিশাইয়া লঙ্কা চিরে তার ভেতর মশলা পুরে দাও। ওপর থেকে নেবুর রস এবং পোড়া তেলটা দিয়ে দাও।

৮৯। লঙ্কার আচার (৭নং)

একসের লঙ্কা, একসের রাই, তিনপো। ছুন ও খানিকটা নেবুর রস।

রাই খুইয়া একটা কাপড়ের উপর রৌদ্রে মেনে দাও এবং বেশ শুখিয়ে গেলে, শিলে গোটা গোটা করে ভেজে নাও। কুলোয় ঝেড়ে খোসা ফেলে এবার মিহি করে গুঁড়োও।

খানিকটা ছুনে রাই ও নেবুর রস মিশিয়ে মাখা মাখা করে দাও এবং লঙ্কার পেট চিরে তার ভেতর পুরে দাও। কিছু লঙ্কা পাতে রেখে তার ওপরে ছুন ছড়াও এবং কের তার উপর লঙ্কা রেখে ছুন ছড়াও। এইভাবে লঙ্কা ও ছুন পর পর দিয়ে ওপর থেকে নেবুর রস দিয়ে পাত্রটা ভরে দাও! রৌদ্রে রেখে যখন দেখবে রং হলদে হয়েছে, তখন বুঝবে যে ব্যবহারের উপযোগী হয়েছে।

৯০। লঙ্কার আচার (৮নং)

একপো। ছুন, তিন ছটাক আমচুর, শুকনো খোলার ভেজে আধ ছটাক কালজিরে, পোড়া তেলে মশলাগুলি শুকনো শুকনো করে রাখো। শুকনো লঙ্কার বোঁটা ভেঙ্গে, কুটো দিয়ে এই

মশলা ভরে রেখে দাও। খাবার আগে নরম আঁচে বি অথবা তেলে ভেজে খাবার নিয়ম।

৯১। হলুদের আচার

আধসের কাঁচা হলুদ পরিষ্কার করিয়া খুইয়া খোসা ছাড়াইয়া পাতলা পাতলা গোল করে কাটো ; একপো আদা, একপো কাঁচালঙ্কার কুচি করো।

একপো সর্ষে বা তিলের তেল আলে চড়াও এবং আধ চামচ (ছোট) হিং, এক চামচ করে রাই ও মেথি কোড়ন দাও ; কোড়ন ভাজা হলে অল্প গুঁড়ো হলুদ দিয়া নামাও। তেল ঠাণ্ডা হলে ভাজা হিং গুঁড়ো করে মিশিয়ে দাও এবং তাহাতে হলুদ, কাঁচা লঙ্কা, আদা কুচি, লুন ও প্রায় একপো নেবুর রস দাও। ইহাও মারাঠীদের প্রিয় আচার।

৯২। সবুজ লঙ্কার আচার

মেথি, হিং তিলের তেলে ভেজে গুঁড়ো করো, পৃথক পৃথক ভাবে। শুকনো রাই গুঁড়ো করে ঝেড়ে নাও। লুন, হিং, মেথি ও রাই গুঁড়ো লঙ্কা কেটে পুরে দিয়ে নেবুর রস ঢেলে দাও।

৯৩। ধোড়ের আচার

বেশ পুষ্টি ধোড়ের আচার ভাল হয় ; ধোড় কুচিতে লুন মাখিয়ে ছুদিন রাখো। পরে হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষের গুঁড়ো এবং খানিক সর্ষের তেল ধোড়ে মাখিয়ে তুলে রাখ।

ইহা আমড়ার আচারের নিম্নমে করিতে পার।



৯৪। লিসৌড়ার আচার।

পাকা না হয় অথচ বেশ পুষ্ট লিসৌড়ার বোটা ফেলে দাও ; ফুটন্ত জলে ২।৪ মিনিট রেখে তারপর জল ঝরিয়ে নাও । লিসৌড়াতে ছুন হলুদ মাখিয়ে রাখ, এবং অপর পাত্রে গোটা কয়েক কাঁচা আম ছাড়িয়ে কেটে ছুন হলুদ মাখিয়ে একদিন রেখে দাও ।

মেথি, মোরি, হিং, কালজিরে ভেজে গুঁড়িয়ে সেই আম ও লিসৌড়া একসঙ্গে করে মাখাও এবং ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও ।

৯৫। বাঁশের কোঁড়ের আচার।

যে সময় বাঁশ বাহির হয়, সেই সময় একটা বড় হাঁড়ি সেই কচি বাঁশের কোঁড়টার ওপর চাপা দিতে হয় । কিছুদিন পর দেখা যায়, বাঁশ উপরের দিকে বাড়তে না পেরে হাঁড়ির মধ্যেই গোল হয়ে বাড়তে থাকে এবং সেইজন্য হাঁড়িটা ফেটে যায় । এখন হাঁড়িটা ফেলে দিয়ে সেটা কেটে এনে, আক ছাড়া-নোর মত ছাড়িয়ে, ইচ্ছামত আকারে আধ ইঞ্চি পুরু করে কাটো । তারপর গরম জলে সিদ্ধ কর এবং যখন দেখবে একটু নরম হয়েছে তখন নামিয়ে জল ঝরিয়ে নাও । জল শুখলে ছুন, হলুদ, লঙ্কা ও সরিষের গুঁড়ো মাখিয়ে তেলে ভুবিয়ে রাখ । ইহা খেতে খুব সুস্বাদু হয় না, তবে রকমারি হয় ।

বেতের আচারও এই নিয়মে হয়, বেতের স্বাদ অন্ন তিক্ত হয়।

৯৬। শালগমের আচার

শালগম ছাড়িয়ে ইচ্ছামত আকারে কাটো। ফুটন্ত জলে অন্ন সিদ্ধ করে, জল ঝরিয়ে রোদে দাও এবং ঘণ্টা দুই পরে তুলে লুন, হলুদ মাখাও। মৌরি, মেথি, হিং, কালজিরে ভেজে গুঁড়ো করে নাও ; আদা বাটা, রশুন বাটা, লঙ্কা গুঁড়ো ও অন্ন ভিনিগার দিয়ে শালগমগুলি মাখো। এখন বোতলে ভরে ওপর থেকে তেল দাও।

৯৭। ভিনিগার দিয়া ফুলকপি ও অন্যান্য

তরকারীর আচার

ফুলকপির বোঁটা ফেলে ছোট টুকরো করো, মুলো, সিম ও আদার কুচি, লঙ্কার কুচি, লুন সমস্ত একত্র করে সিকার মধ্যে ডুবিয়ে রেখে রোদে দাও। তিন চার দিনে খাবার উপযোগী হবে। এই আচার সব তরকারীর হয়। যেমন গাজর, শালগম, বীট, পেঁয়াজ, পটোল সবই দিতে পারা যায়। ভিনিগারে থাকার জন্য একবছরেও নষ্ট হয় না।

৯৮। চচ্চড়ি।

বেগুন, কপি, সিম, বরবটি, আমড়া, মানকচু, ছোটকচু, মুলো, ঢেঁড়স, পটোল, চালতা অর্থাৎ যে কোন আনাজ নিতে পার।

আচার ও মোরকা

রস এক তার হলে নামিয়ে নিয়ে ঠাণ্ডা করে বোতলে রেখে মুখ বন্ধ করে দাও।

৩৮। কংবেলের আচার—

কংবেলের শাঁস ১/১ সের, ছুন এক ছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো সিকি ছটাক, ১০।১২টা কাঁচা লঙ্কার কুচি, চিনি বা শুড় ১ পোয়া, সরষে গুঁড়ো আধ ছটাক, বাদাম কুচি অল্প, সরষের তেল এক পোয়া।

বেশ বড় বড় পাকা কংবেলের শাঁস বের করে, চটকে উত্তম মশলা ও তেল মাখিয়ে একটা পাত্রে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দিও না। এ আচার প্রায় ৫।৬ বৎসর পর্য্যন্ত থাকে।

৩৯। কপির আচার (১নং)

এক সের ফুলকপি, ছুন ১ ছটাক, লঙ্কা গুঁড়া এক চামচ ও কপিগুলি ডুবে যাবার মত Prepared ভিনিগার।

ফুলগুলি খণ্ড খণ্ড করে ফুটন্ত জলে সিদ্ধ কর। তারপর নামিয়ে জল ঝরিয়ে, রোদে দাও। ২।৩ ঘন্টা পর কপিতে পূর্বোক্ত ভিনিগারগুলি দিয়ে পাত্রের মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দেবার দরকার নাই।

৪০। কপির আচার (২নং)

বেশ ঠাসা ফুলকপি নিয়ে বড় বড় করে কুটে রাখ ; বোঁটা সম্পূর্ণ বাদ দিও না। ফুটন্ত জলে কপিগুলি ৩।৪ মিনিট ঢাকা দিয়ে রাখো। দেখবে যেন কপি না গলে, এমন করে সিদ্ধ

আচার ও মোরক্কা

নাও। চিনে বাদাম শুখনো খোলায় ভেজে, খোলা ও লাল খোসা ছাড়িয়ে নাও এবং আখপো ওজন করে নাও, ভাল তেঁতুলের মাড়ী একপোয়া, আখপো শুখনো লস্কা, আখপো কাজু বাদাম (বাঁকা বাঁকা দেখতে হয় এই বাদাম)।

যি আলো চড়াও, গরম হলে হিং, কাজু বাদাম, চিনা বাদাম, লস্কা, লাল করে ভেজে ওপর থেকে তেঁতুলের মাড়ী জলে গুলে ঢেলে দাও ; তিলগুলি বেঁটে জলে গুলে তার ওপর ছেড়ে দাও। সব শেষে আখসের বা একপো (ইচ্ছামত) গুড় দিয়া নাড়িয়া নামাও।

ইহাতে মারাঠীরা কাঁচা ধনে পাতা, নারিকেল দুধ, কিশমিশ ইত্যাদি দেয়। ইহা পনেরো কুড়িদিনের বেশী থাকে না। যখন কোন উৎসবে এই পঞ্চামৃত তৈয়ারী করে, তখন নুতন তেঁতুলমাড়ী দিয়ে তৈরী করে। হলদে রংএর হয়, কালো হয় না।

১০০। আমের খোসার আচার।

আমের খোসাগুলি শিলে থেঁতো করে, শুন, হলুদ, লস্কা, জিরে, কালজিরে, মোরি দিয়ে, আমের কুচি আচারের প্রণালীতে তৈয়ারী করো।

১০১। গাজরের আচার (৩ নং)

উপকরণ—আড়াই সের গাজর, চার ছটাক রাই ও তিন ভরি শুন।

গাজর টুকরা করিয়া পরে বাটিয়া জলে সিদ্ধ কর। জল

আচার ও য়োবকা

হইতে তুলিয়া লুন ও রাইগুঁড়ো ভাল করিয়া মাখাও। কিছুক্ষণ নাড়িবার পর একটি পাত্রে করিয়া সারাদিন রোদে রাখ।

আধসের ফুটন্ত জল ওপর থেকে ঢেলে দাও। চার পাঁচ দিন পরে আচার তৈরী হয়ে যাবে।





চতুর্থ পরিচ্ছেদ ।

জেলি ।

১। প্রথমেই ফল বাছাই করার কথা বলা হইয়াছে । জেলি তৈয়ার করিতে হইলে, যে ফলের জেলি হইবে তাহা সিদ্ধ করিতে যথেষ্ট জলের প্রয়োজন । ফলের খোসা ছাড়াইবার দরকার নাই, তবে বড় বিচি ও আঁটি থাকিলে ফেলিয়া দেওয়া যাইতে পারে । ফল একরূপ সিদ্ধ হওয়া চাই, যাহাতে ফলের রস অনায়াসে বাহির হইয়া আসিতে পারে । শুষ্ক ফলের রস বাহির করিতে হইলে বেশী জলের প্রয়োজন, কারণ সিদ্ধ করিবার সময় জলের অনেক ভাগ উত্তাপে বাষ্প হইয়া উড়িয়া যায় ।

যে ফলে অধিক অ্যাসিড (Acid) ও পেকটিন (Pectin) থাকে, সে ফল সিদ্ধ করিতে সাধারণতঃ বেশী জলের দরকার হয় ।

আচার ও মোরক্বা

কারণ আমাদের উদ্দেশ্য ফল হইতে বেশী রস বাহির করা।

২। যে কোন ফলের জেলি হইতে পারে, যদি তাহাতে উপযুক্ত পরিমাণে অ্যাসিড্ (Acid), পেকটিন (Pectin) ও শর্করা (Sugar) থাকে। ফলে প্রায় শর্করার অংশ কম থাকে বলিয়া উপর হইতে চিনি দিতে হয়। Acid এর অভাব নেবুর রসের দ্বারা পূরণ হইতে পারে। Tartaric acid অথবা Citric acid অপেক্ষা নেবুর রস দেওয়াই বেশী বাঞ্ছনীয়।

শুষ্ক Pectin চূর্ণ সাধারণ কেমিষ্টের দোকানে পাওয়া যাইতে পারে, কিন্তু তাহা অপেক্ষা যে ফলে অধিক পরিমাণে Pectin আছে, সেই ফলের রস মিশাইয়া জেলি করিলে অপেক্ষাকৃত উৎকৃষ্ট ফল পাওয়া যায়।

যেমন পিচ অথবা বেদানায় Pectin এর অংশ অত্যন্ত কম, তাহাতে পেয়ারার রস বা ডুমুরের রস মিশান যাইতে পারে। ইহাতে গন্ধ ও স্বাদের তারতম্য হইতে পারে বটে, তবে মোটের ওপর সুস্বাদই হইবে এবং খাড়া হিসাবে ইহার মূল্য বেশী।

৩। কোন ফল কতকক্ষণ পর্য্যন্ত সিদ্ধ করা উচিত?

ফল অনেকক্ষণ সিদ্ধ করিলে সমস্ত Acid ও Pectin বাহির হইয়া আসে সত্য, তবে খুব বেশী সিদ্ধ করিলে জেলির স্বাদ ও রং খারাপ হইয়া যায়।

৪। ফল সিদ্ধ হবার পর, তাহা কাপড়ে বা ক্রানেলে

বাঁধিয়া টাঙ্গাইয়া দাও ও নীচে একটা পাত্র রাখ যাহাতে রস পড়িতে থাকিবে। রস নিংড়াইয়া বাহির করিলে সে জেলি স্বচ্ছ ও তাহার রং সুন্দর হয় না। রসের মধ্যে ফলের যে ছোট ছোট টুকরা আছে, নিংড়াইলে রসের সহিত তাহা বাহির হইয়া আসে। কাঁচা ফলেতে, ফলের রসের মধ্যে যে ময়লা থাকে, তাহা বাহির করিবার জন্য নিম্নলিখিত ঔষধ ব্যবহার করা হয়। ইহাকে Finnings agent বলে—

- (ক) ডিমের শ্বেতাংশ।
- (খ) ছানা।
- (গ) Spanish clay.
- (ঘ) China clay.
- (ঙ) Infusorial earth. (এক প্রকার খড়ি)

ইহার মধ্যে যে কোন একটা পদার্থ, ফলের রসে দিয়া কুড়ি মিনিট পর্য্যন্ত আঙুনে বসাইয়া রাখ। পরে ২৪ ঘণ্টা কোন ঠাণ্ডা জায়গায় রাখার পর Syphon করিয়া বা ছাঁকুনি দিয়া রস ছাঁকিয়া লইতে হইবে।

৫। এ্যাসিড পরীক্ষা—ইহা পরীক্ষা করিতে হইলে tartaric acid একভাগ, জল সাত ভাগ একটা পাত্রে ও অন্য পাত্রে ইহার সমভাগ ফলের রস লইয়া চাখিয়া দেখ, দুইটার স্বাদ একরূপ কিনা; যদি দেখ ফলের রস অধিক মিষ্ট তাহা হইলে জেলি তৈয়ারীর সময় পাতিনেবুর রস দিতে হয়। অথবা

আচার ও মোরক।

citric acid মুখে দিয়াও কলের অম্লত্ব বৃদ্ধিতে পারা যায়।

Citric acid জেলিতে ব্যবহার করা সাধারণের পক্ষে কষ্টসাধ্য বলিয়া, ইহার পরিবর্তে যে ফলে অন্য কোন acid বেশী আছে এইরূপ ফলের রস ব্যবহার করা হয়।

200 c.c. জল ও 577 grains citric acid একটা beakerএ (কাঁচের গিশি যা ল্যাবরেটরীতে পাওয়া যায়) ভরে আঙুনে বসাতে হবে; এইরূপ করিলে concentration high বা গাঢ়ত্ব বেশী হয়। আঙুনে থাকার পর দুটী জিনিষ মিশ্রিত হয়ে যায়।

এইবার উপরোক্ত solutionটিতে জল ঢালিয়া 1000 c.c. পর্যন্ত করিবে।

এখন দশ পাউণ্ড রসে 7c.c. উপরোক্ত solution দাও। এই পরিমাণে খুব ভাল জেলি জমে যাবে।

৬। Pectin (পেকটিন) পরীক্ষা করিতে হইলে একটা কাঁচের প্লেট বা ছোট কাঁচের গেলাসে বড় চামচের এক চামচ স্পিরিট ও কলের রস (যাহা হইয়া আছে) আন্তে আন্তে মেশাও। এখন দেখ ইহাতে একটা ধক্ধকে জিনিষ (যাহা দেখিতে মুখের জালা বা কফের মত) হইয়াছে কি না। ইহা তিন প্রকারের হয়। (ক) খুব হুতার মত অর্থাৎ কম পেকটিন। (খ) পাতলা সর্দির

মত অর্থাৎ মধ্য রকম pectin (গ) যেন সর্দির মত অর্থাৎ বেশী pectin.

কোন ফলে কতটা পেকটিন আছে অন্যত্র লেখা হ'ল। Pectin অভাবে ইহার গুঁড়ো বাজারে পাওয়া যায়, তাহা ব্যবহার করা যাইতে পারে।

৭। চিনি—চিনি দেবার কোন বিশেষ নিয়ম নাই। ফল ও জল অনুসারে চিনি আন্দাজ করিয়া লইতে হইবে। চিনি দেবার নিয়ম না থাকিলেও জেলি প্রস্তুতের সূচীতে চিনির আন্দাজ দেওয়া আছে। ফলে যদি acid ও pectin বেশী থাকে তবে চিনি বেশী লাগে। সিদ্ধ করার সময় জল বেশী হয়ে গেলে, তখন চিনি একটু কম দিতে হয়। আচার সিদ্ধ করার অনেকক্ষণ পরে যদি চিনি দেওয়া হয় (রস চড়ানর পর) তাহা হইলে তাহাতে pectin কম হইয়া যায় ও কম হইলেই তাহাতে চিনি কম দেওয়া উচিত।

৮। পাত্র—কিরূপ পাত্র হওয়া উচিত পূর্বেই বলা হইয়াছে। রসের আন্দাজে পাত্রটি তাহার তিনগুণ বড় হওয়া উচিত। পাত্র ছোট হইলে রস ফুটিবার সময় উথলাইয়া মাটিতে পড়িয়া যাইতে পারে; অপচয় হইবার সম্ভাবনা বেশী।

৯। কটকিরি—উনানে রস চড়াইবার পর চিনি গরম হইলেই একটু কটকিরি দিতে হবে। ইহা রস পরিষ্কার করিবার জন্য ব্যবহৃত হয়। কটকিরি দিবার পরই রস ফুটিয়া

আচার ও মোরক্কা

কাঁপিয়া গড়াইয়া পড়ে ; এইজন্য বড় পাত্রে প্রয়োজন ।
পাত্রে গারে কেনা কেনা জমিয়া উঠিলে, ইহাই গাদ বা ময়লা ।
এই ময়লাগুলি চামচ দিয়া কেলিয়া দাও । ফটকিরি বেশী
হইলে স্বাদে পার্থক্য হয় । ১/২ সের রসে চায়ের চামচের আধ
চামচ ফটকিরির গুঁড়োই যথেষ্ট ।

১০ । অনেকে ভাল করিয়া গাদ তুলিতে পারেন না ।
সেজন্য রস ঘন হবার আগে (ফটকিরি দেবার পর) যদি
একবার ছাঁকিয়া লওয়া হয়, রস পরিষ্কার হইবে ।

১১ । জেলি জ্বাল দেবার সময় । রস বেশীক্ষণ
জ্বাল দিলে জেলি আঠা আঠা (Gummy) হয় । ইহা
জেলির একটা দোষ বলিয়া গণ্য । যদি চিনির আন্দাজ
কম হয়, তাহা হইলে বাধ্য হইয়া বেশীক্ষণ জ্বাল দিতে হবে ।
কারণ যতক্ষণ না জেলি জমে যায়, জ্বাল না দিয়া উপায় নাই ।
অথচ জ্বাল বেশী হলে (long boil) জেলি চট্চটে হবে ।
আন্দাজের চেয়ে চিনি বেশী হইলে অল্পক্ষণেই (short boil) রস
গাঢ় হইয়া জেলি জমিতে আরম্ভ করে । তখন নামাইয়া লইতে
হয় । কিন্তু ঠাণ্ডা হইয়া গেলে রস-রস থাকিয়া যায় ।
Syrupy বা রস-রস হওয়া জেলির দোষ । এই জন্য জেলির
পক্ষে মাঝারি জ্বাল (mean boil) উপযুক্ত । এইজন্য চিনির
আন্দাজ বিশেষ দরকার । আন্দাজমত চিনি হইলে ও জ্বাল
ঠিক হইলে জেলি স্বচ্ছ ও থকথকে এবং সুন্দর রংযুক্ত হয় ।

১২। জেলি হইল অথবা হইবে কিনা তাহা পরীক্ষা করিবার (Testing of the Jellying point or the end point) নিয়ম তিন প্রকার।

(ক) একটা রেকাবীতে অল্প জল দিয়ে, ফুটন্ত রস হইতে এক চামচ রস তুলিয়া ঐ জলে ফেল। সেই রস যদি তখনি জমিয়া যায়, তবে জানিতে হইবে যে জেলি নামাবার সময় হইয়াছে।

(খ) রস নাড়িবার সময় হাতা করে তুলে ফেলতে থাকো। যদি দেখো হাতার চারিদিক হইতে রস বেশ জালের মত হয়ে তার বেঁধে পড়ছে (কোঁটা কোঁটা নয়) তখন জানবে এবার জেলি নামাবার সময় হয়েছে। ইহাকে Sheathing point বলে।

২১৮° থেকে ২২১° ডিগ্রির মধ্যে জেলি জমে যাওয়া উচিত। জেলিতে যদি চিনি মাঝামাঝি থাকে তাহা হইলে ২২০° থেকে ২২২° ডিগ্রির মধ্যে জমিয়া যাইবে। জেলি যদি ২২৪° উত্তাপের মধ্যেও না জমে তাহা হইলে বুঝিতে হইবে তাহাতে চিনি কম হইয়াছে।

১৩। রস উনানে চড়াইলে তাহা অনবরত নাড়া উচিত। উনার রস লাগিয়া যাইলে জেলিতে কালো কালো দাগ হইয়া যায়।

১৪। যে কোন ফলের স্বাভাবিক রং একটী থাকে। কিন্তু অনেক সময় তাহা দেখিতে ভাল হয় না। সেজন্য অনেক কৃত্রিম রং, বাহা বাজারে পাওয়া যায় তাহা ব্যবহার করেন।

আচার ও মোরকা

জেলি রাখিবার নিয়ম—

জেলি ঠিক উত্তাপে পৌঁছলে তাহা নামাইয়া একটু ঠাণ্ডা হইতে দাও । গরম জেলি বোতলে ঢালিলে air bubbles হয় বা হাওয়া উপরে চলিয়া আসে । গরম বোতলে গরম জিনিষ রাখিলে বোতল ফাটিবে না । ঠাণ্ডা বোতলে গরম জিনিষ ঢালিলে ফাটিয়া যাইবার ভয় থাকে । ইহা সর্বদা লক্ষ্য রাখা উচিত যে, জেলি বা জ্যাম ইত্যাদি, শিশির মুখ পর্য্যন্ত ঢালিয়া যেন রাখা না হয় ; বোতলের গলা অবধি বা আধ ইঞ্চি খালি রেখে জেলি রাখা উচিত । নইলে পরে গ্যাস উৎপন্ন হয় ও তাহা বাহির হইবার জায়গা থাকে না । উপরের ঢাকনা একরূপভাবে আলগা রাখিবে যাহাতে মাছি ইত্যাদি না ঢুকিতে পারে, অথচ শীঘ্র ঠাণ্ডা হইয়া যায় ।

১৫ । Paraffin wax বা পরিষ্কার মোম । জেলি ঠাণ্ডা হইলে একটু মোম হাতা করিয়া গলাইয়া জেলির উপর সমান ভাবে ঢালিয়া দাও । মোম দিবার উদ্দেশ্য এই যে, মোম দিলে বোতলের ভিতরের হাওয়া বাহির হইয়া যায় এবং জেলিতে উপর হইতে কোনও germ বা বীজাণু ঢুকিবার পথ থাকে না । ব্যবহারের সময় মোম তুলিয়া ব্যবহার করিবে । Paraffin wax এর বদলে সাধারণ ময়লা মোম ব্যবহারে তাহার ভিতরকার মধু গলিয়া জেলিতে মিশিয়া গেলে দুর্গন্ধ উৎপন্ন হয় । মোম খুইয়া রাখিয়া দিলে ভবিষ্যতে কাজে লাগিবে ।

ভিনিগার ঢালিয়া দিয়া নামাও। এই আচার বাজারে খুবই প্রচলিত।

৫৪। পটলের আচার (১ নং)

বড় দেখে পটোল বেছে নাও। পটলের গা চোঁছে তার মধ্যে চিরে ভেতরের বিচি বার করে নাও। কিছু কাঁচা আম ছাড়িয়ে করে নাও। ঐ কোরা আমে ছুন লঙ্কা মাখিয়ে পটলের মধ্যে পুরে দিয়ে, একটা সুতো দিয়ে পটলের মাঝখানটা জড়িয়ে বাঁধো। সব কয়টা পটল বাঁধা হয়ে গেলে, একটি বোতলে পটলগুলি সাজিয়ে রাখ, তারপর ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৫৫। পটলের আচার (২ নং)

পটলের গা চোঁছে নিয়ে ভাজার মত দুই ফালা করে বানাও। ফুটন্ত জলে পটল দিয়ে মিনিট দুই বাদে তুলে নাও। জল ঝরিয়ে, একটা কাপড়ে বেঁধে রোদে দিয়ে, দু'ঘণ্টা পরে তুলে আন। এইবার ছুন, হলুদ, লঙ্কা-গুঁড়ো মিশিয়ে, তারপর হিং কালজীরে মেথি ভেজে, তার গুঁড়ো করে পটলে দাও। কিছু আম ছাড়িয়ে খেঁতো করে তার রস পটলে দিয়ে রোদে দুইদিন রাখ। তৃতীয় দিনে তাতে সর্বের তেল অল্প পরিমাণে মাখিয়ে তুলে রাখো।

৫৬। কলসার আচার।

প্রথম প্রকারের আমের জারক আচারের মত করতে হবে। কেবল ইহাতে হিং দিতে হবে।

পঞ্চম পরিচ্ছেদ

মারমালেড (Marmalade)

ইহা জেলির মত । ইহাতে রস ছাঁকিবার পর, যে ফলের মারমালেড হইবে তাহার খোসার টুকরো বা অন্য ফলের খোসা দেওয়া হইয়া থাকে ।

সাধারণতঃ নেবু বা কমলা নেবুর খোসাই দেওয়া হয়ে থাকে । নেবু বা কমলা নেবুর মারমালেড করিতে হইলে খোসা ছাড়াইয়া সেই খোসা কিছু নিয়া টুকরো টুকরো করিয়া তাহা জলে সিদ্ধ করিয়া লও । জেলির মতই ইহা আগাগোড়া তৈয়ার করো । ২১৮° উত্তাপ অর্থাৎ চিনির রস দুই তার হ'লে নামাবার ৫।১° মিনিট পূর্বের জল নিংড়াইয়া খোসাগুলি দাও । ইহা দুই প্রকার হয় । ১। Sweet মিষ্ট । ২। Bitter অতি বা অল্প তিক্ত ।

অনেকে মিষ্ট মারমালেড পছন্দ করে, কিন্তু ইংরাজেরা বেশ তিক্ত মারমালেড পছন্দ করে । নেবুর খোসা জলে সিদ্ধ করিয়া, সেই জল ফেলিয়া দিলে খোসার তিক্ত ভাগ অনেকটা বাহির হইয়া যায় । মিষ্ট মারমালেড করিতে হইলে কমলার খোসার ভাগ বেশী, নেবুর খোসার ভাগ কম হইবে । তিত্তো করিতে হইলে চারিটা পাতিনেবুর খোসা ও একটি কমলা

আচার ও খোরকা

নেবুর টুকরা এক পাউণ্ড রসে দেওয়া উচিত। (তিন পাউণ্ড কমলা ও পাতিনেবুর রসে চার আউন্স খোসা কুচি)। অবশ্য আমরা ইচ্ছামত খোসার ভাগ বাড়াতে ও কমাতে পারি।

মারমালেডও জেলির মত স্বাদু, স্বচ্ছ ও উজ্জ্বল রংযুক্ত হইবে।

আমাদের বিশেষ লক্ষ্য থাকা দরকার যে, মারমালেডএ খোসা এক জায়গায় জড় হইয়া বা উপরে ভাসিয়া কি নীচে থিতাইয়া না থাকে। উনান হইতে নামাইবার পরই যদি বোতলে ঢালা হয়, তবে খোসা উপরেই ভাসিতে থাকিবে। উপরে খোসা ভাসা বা নীচে খোসা জমিয়া থাকা মারমালেডের একটি দোষ। মারমালেডের ভিতর আস্ত ফলও দিতে পারা যায়।

মারমালেডে চেরী বা আঙ্গুর দিলে ভালই হইবে।



ষষ্ঠ পরিচ্ছেদ

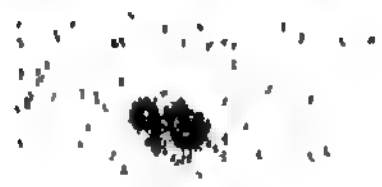
জ্যাম (Jam)

জ্যাম ও জেলিতে প্রভেদ এই যে, জেলি কেবল ফলের রস বা জলীয় অংশ দ্বারা প্রস্তুত হয়, কিন্তু জ্যামের মধ্যে ফলের খোসা এবং অনেক ক্ষেত্রে বিচি ও অঁটি শুদ্ধ থাকে। প্রস্তুত প্রণালী ও স্বাদ প্রায় জেলির মতই হয়, তবে জেলির মত জ্যাম দেখিতে স্বচ্ছ হয় না।

জ্যামের জন্য সম্পূর্ণ পুষ্ট ফল চাই। খুব বাছাই উত্তম ফল না হইলেও চলে। ফলের শাঁস ও চিনি একত্র করিয়া ভাল দিতে হইবে। সিদ্ধ করিবার পূর্বে বিচি বাদ দিয়া লইলে ও ফল হিসাবে খোসা বাদ দিলে, ছাঁকিবার প্রয়োজন হয় না। ২২১° উত্তাপে পৌঁছাইলেই নামাইয়া লও।

প্রথমে ফল ছাড়াইয়া টুকরো টুকরো করিয়া কাটিয়া তাহাতে চিনি দিয়া ভালো চড়াও। যদি শক্ত ফল হয়, তাহা হইলে প্রথমে সিদ্ধ করিয়া লইলে ফল নরম হইয়া যাইবে। যে সব ফলের খোসা হাত দিয়া ছাড়ান যায় না, যেমন পিচ্ আপেল, খোয়ানি, তাহা নিম্নলিখিত উপারে ছাড়াইতে হয়।

ফল টুকরো করিয়া দুটুকু Light solutionএ (অর্থাৎ ৫% caustic soda solution) করেক সেকণ্ড রাখো। সেট



ফল ধুইলে ফলের উপরকার খোসা উঠিয়া আসে। ইহাকে **Blanching** করা বলে। মোটা খোসা হাত বা ছুরি দিয়া ছাড়ান যায়। খোসা ছাড়ানর সঙ্গে সঙ্গে ফল জলে রাখা উচিত। তাহা না হইলে oxidation হইয়া তাহাদের উপর লাল লাল দাগ হইয়া যায়।

এখন ফলগুলি তুলিয়া চিনির সহিত জ্বালে পাক করো। যখন ইহার উত্তাপ 200° বা 210° হইবে, সে সময় **Cream of tartar**, অল্প জলে গুলিয়া দিবে। অবশেষে নাড়িতে থাকিবে। 210° — 221° উত্তাপে আসিলেই নামাইয়া লও।

কনজ্যভস্

জ্যাম হইতে ইহা বিশেষ তফাৎ নয়। ইহাতে গোল মরিচ, দারুচিনি, এলাচ ইত্যাদি মশলা টুকরা টুকরা করিয়া দেওয়া হয়। জ্বাল ইত্যাদি জ্যামের মত হইবে।

Fruit Candy বা মোরঝা বিশেষ।

ইহা প্রায় ফল সংরক্ষণ করিবার প্রণালীতে তৈয়ার হয়। নেবু বা কমলা নেবুর খোসা, আদা, কুল, জাম, চালকুমড়ো বা অন্য কোন শক্ত ফলের তৈয়ারী হইতে পারে।

১। ফল বা খোসা সিদ্ধ করিয়া লও। সিদ্ধ করিলে ফল নরম হইবে ও খোসার তিক্ততা দূর হইবে।

আচার ও মোরক্বা

২। অনেকখানি জলে অন্ন চিনি (যথা—/২৥০ সের জলে এক পোয়া চিনি এই আন্দাজে) চড়াও এবং তাহাতে সিদ্ধ ফলগুলি দাও। অন্ন অন্ন ফুটিতে থাকিবে ও খুব অন্ন অন্ন চিনি দিবে। রসে কিছুক্ষণ সিদ্ধ হইবার পর, ফলগুলি উঠাইয়া লইবে এবং রসকে ফুটাইয়া খুব গাঢ় করিবে (233°F)। এখন ফলগুলি একটি পাত্রে রাখ এবং ওপর হইতে চিনির রস ঢালিয়া দাও। যদি ফল ভাসিয়া উঠে, তবে তাহা কাঠি দিয়া নীচে করিয়া দাও, যাহাতে ফলগুলি রসে সম্পূর্ণভাবে ডুবিয়া থাকে। পরদিন সেই ফলগুলি তুলিয়া, রসটাতে /১ সের চিনি দিয়া পাক করো; এবং ফলগুলির উপর গরম রস ঢালিয়া ডুবাইয়া রাখো।

তার পরের দিন আবার /১ সের চিনি দিয়া ফল ডুবাইয়া রাখো। একদিনে দুইবার করিলে চলিবে না; অন্ততঃ ২৪ ঘণ্টা রসের মধ্যে ডুবানো থাকা চাই।

আবার একেবারে অনেকখানি চিনি দিয়া তাড়াতাড়ি করিলে জিনিষ খারাপ হইবে।

এবার একটা তারের জালের উপর ফলগুলি সাজাইয়া দাও এবং নীচে একটা পাত্র রাখ। এইরূপ করিলে রস ঝরিয়া যাইবে এবং ফল শুষ্ক হইবে ও তাহার উপরে চিনির স্বচ্ছ স্তর পড়িবে।

ইচ্ছা হইলে চালুনি শুষ্ক রৌদ্রেও রাখিতে পারা যায়। মাছি বা মূলা না পড়ে এইজন্য সাবধান হইতে হইবে।

আচার ও মোরক্বা

এইবার খানিকটা পরিষ্কার চিনি গুঁড়াইয়া লও এবং ফলগুলির গায়ে চিনি মাখাইয়া রৌদ্রে রাখ।

বিলাতী চিনে যে ফল থাকে, তাহাতে চিনির পরিমাণ অল্প থাকে ও তাহা খাইতে বেশ সুস্বাদু হয়। আমাদের দেশী মোরক্বার শর্করা বেশী থাকার জন্য ফলের স্বাদ ও গন্ধ চাপা পড়িয়া যায়।

কিন্তু সাধারণ গৃহস্থের পক্ষে Preserve করার উপযোগী যন্ত্রাদি থাকা সম্ভব নয় বলিয়া, সাধারণে বাধ্য হইয়া দেশী মোরক্বা করিয়া থাকে।

পচন নিবারণার্থে ফলে চিনির ভাগ বেশী দেওয়া হয়। এবং আমরা সাধারণতঃ একটু বেশী মিষ্টি পছন্দ করি।



সপ্তম পরিচ্ছেদ ।

মোরক্বা

মোরক্বা ও ক্যাণ্ডি এই উভয় জিনিষেই চিনির ভাগ বেশী থাকে । ক্যাণ্ডির চিনি শুখাইয়া ফেলা হয় এবং মোরক্বা চিনির রসে ডুবানো থাকে । ক্যাণ্ডি দেৱীতে তৈয়াৰী হয়, এবং মোরক্বা শীত্ৰ হয় । আমরা ছাঁচি কুমড়ার মোরক্বা করি কিন্তু বাজারে যে মোরক্বা বিক্রয় হয়, তাহা বিলাতী ক্যাণ্ডির অনুরূপ । ইহাকে পশ্চিমে পেঠা বলে, এবং আগ্রার পেঠা প্রসিদ্ধ । ইহার তৈয়াৰী প্রণালী ভিন্ন রূপ ।

চালকুমড়া ছাড়া অন্য জিনিষের ঐ প্রকার শুকনো মিষ্টান্ন বাজারে পাওয়া যায় না ।

পূৰ্বেই বলা হইয়াছে যে, মোরক্বাতে চিনি লাগে ও রস রস থাকে । ইহা মনে রাখা প্রয়োজন যে চিনি বা মিষ্টক কম থাকিলে ছাতা (Mould) পড়িবার সম্ভাবনা আছে । বুঝিবে যে শতকরা ৬৫ ভাগের কম চিনি থাকিলে ছাতা পড়িবে বা শতকরা ৬৫ ভাগ চিনি প্রতিষেধকের কাজ করে ।

মোরক্বার জন্ত ফল বেশ করিয়া ধুইয়া ছাড়াইয়া লইবে । তারপর আঁস্ত বা টুকরো ফল সিদ্ধ করিতে হইবে । চিনির রস আলে চড়াইবে । রস বেশ গাঢ় হইলে ফল তাহাতে

ছাড়িবে ; কিন্তু হ'বার পর রস ছুই বা তিন তার বাঁধা হইলে অথবা 21° উত্তাপে আসিলে নামাইয়া রাখিবে । ইহাই দেশী মোরক্বা ।

বিলাতী ও দেশী মোরক্বাতে বিশেষ প্রভেদ আছে, তাহা লক্ষ্য করিবার যোগ্য । অনেক সময় দেখা যায়, মোরক্বার উপরকার অংশ কুঁচকাইয়া যায় । ইহার কারণ এই যে "আমরা সব চিনি একসঙ্গে দিয়া দিই ও রস ঘন হইলে ফল ছাড়ি । ইহাতে ফলের উপরকার অংশ কুঁচকাইয়া ও শুখাইয়া যায় । কিন্তু বেশী জলে অল্প চিনি দিয়া চড়াইয়া তাহাতে ফলগুলি দিয়া অল্প অল্প চিনির মাত্রা যদি বাড়াইয়া দিতে থাকি, তাহা হইলে চিনি অল্প অল্প করিয়া ফলের মধ্যে যাইবে (absorbed) এবং ফলের গা কুঁচকাইবে না ।

দেশী মোরক্বার দ্বিতীয় দোষ এই যে, চিনির আন্দাজ ও আলের আন্দাজ ভুল হয়ে, মোরক্বা কিছুদিন রাখার পর দেখা যায়, তাহার ভিতর দানা দানা শুইয়াছে ।

পূর্বে বলা হয়েছে, অস্বতঃ 5% acid থাকিলে দানা বাঁধিতে পারে না ; cream of tartar দিলে এ দোষ লক্ষিত হইবে না ।

দেশী বা বিলাতী প্রণালীতে মোরক্বা করিতে হইলে, উত্তাপ 21° থাকিবে ।

মোরক্বায় চুণের জলের ব্যবহার :— অনেক মোরক্বাতে

আচার ও মোরক্বা

চূণের জল বা ফটকিরি ইত্যাদি লাগে। ইহা জানা উচিত চূণের জলে ভিজানোর পর ফলগুলি তুলিয়া ৩৪ বার পরিষ্কার জলে ধুইয়া ফেলা প্রয়োজন। যদি চূণ যৎসামান্য পরিমাণে থাকে, মোরক্বা লাল হইয়া যায় এবং ফটকিরি থাকিলে বিশ্বাস হয়।

চূণের জল ও ফটকিরি দিলে ফলের texture ভাল হয়।

চালকুমড়া, আমলকি ও আমের মোরক্বা করিতে হইলে চূণ ও ফটকিরি লাগে, কারণ উপরোক্ত ফলগুলিতে টকের ভাগ বেশী থাকে। অল্প ফলে ইহার প্রয়োজন হয় না।

চূণের জল তৈয়ারীর নিয়ম :—/১ সের পাথুরে চূণে /২ সের জল, কোন নূতন মাটির বাসনে ২৪ ঘন্টা রাখ ও পরে সেই জল স্টিং কাগজ দিয়া ছাঁকিয়া লও।

চূণের জল এই আন্দাজে করিতে হইবে বাহাতে ফলগুলি ভুবিয়া থাকিতে পারে। ফল উপরে বাহির হইয়া থাকিলে কাল হইয়া যাইবে।

ফটকিরির পরিমাণ :—/২ সের জলে ছোট চামচের ১ চামচ ফটকিরির গুঁড়ো।

নিম্নলিখিত ফলগুলির মোরক্বা প্রস্তুত হয়—

আম

আপেল

আমলকি

নাশপাতি

চালকুমড়া

আনারস

টক-আম্র

অষ্টম পরিচ্ছেদ ।

শর্করা বা চিনিগার ।

যে ফলে শর্করা ও চার্ট জাতীয় দ্রব্য থাকে, তাহার রস পচাইয়া শর্করা তৈয়ারী হয় । কোন ফল বা তরকারীতে যদি শর্করা নয় ভাগ চিনি থাকে, তদ্বারা শর্করা তৈয়ারী করা যাইতে পারে । সস্তা এবং অখাদ্য দ্রব্য হইতেই অধিকাংশ শর্করা প্রস্তুত হয় । ফলের কারখানায়, ফলের খোসা, টুকরো, আঁটি, বীজ ও বাসন ধোওয়া জল পর্য্যন্ত না কেলিয়া উহা দ্বারা শর্করা তৈয়ারী হয় ।

শর্কার ব্যবহার ।

দৈনন্দিন খাবারের জিনিষে শর্কা মশলার মতই ব্যবহার করা যাইতে পারে যায় এবং অনেক করিয়াও থাকেন । চাটনি ও আচার শর্কা দিয়া তৈয়ারী হইলে খাইতে সুস্বাদু হয় ও অধিক দিন স্থায়ী হয় । শর্কা দিয়া নানা প্রকার ঔষধাদিও প্রস্তুত হয় ।

প্রস্তুত-প্রণালী—রসকে দুইভাবে শর্কার পরিণত করা যায় ; অর্থাৎ দুই প্রকারের Fermentation এর প্রয়োজন ।

(১) Alcoholic fermentation. এই প্রক্রিয়াতে চিনি যত্নে (alcohol) পরিণত হয় এবং carbon dioxide গ্যাস উৎপন্ন

৭৬। মানকচুর আচার।

মানকচু ছাড়িয়ে, আধ ইঞ্চি পুরু করে, ঢাকা ঢাকা ভাবে কেটে, ফের ঐগুলি চার টুকরো করো। ফুটন্ত জলে দুই মিনিট রেখে ঢাকা দাও। একটু সিদ্ধ হলোই নামাও ও দুই তিন ঘণ্টার জন্য রোড়ে দাও। তারপর রোড়ে দেওয়া মানকচুগুলি ছুন, হলুদ, লঙ্কা ও রাই সরিষা বাটা মাখিয়ে বোতলে রেখে ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৭৭। মুলোর আচার (১নং)

মাঘ মাসের আগে, মোটা অথচ নরম মুলো নিয়ে ভাল করে চোঁছে ফেল। তারপর তাকে ঢাকা ঢাকা করে কাটো এবং ফুটন্ত জলে ভাপিয়ে নাও। ২১০ ঘণ্টার জন্য রোদে দিয়ে পরে ছুন, হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষের গুঁড়ো মাখিয়ে বোতলে রাখ এবং ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৭৮। মুলোর আচার (২নং)

মুলো ঢাকা ঢাকা করে কেটে, পরে খুব সরু সরু কুচি কর লম্বাভাবে। নেবুর রসে আদা কুচিয়ে, লঙ্কা চিরে ও ছুন দিয়ে মুলো কুচিগুলো মাখিয়ে দাও এবং আট দশ দিন রোড়ে দিয়ে ঘরে তুলে রাখো।

৭৯। মুলোর আচার (৩নং)

নরম মুলোর গা বেশ চোঁছে, ঢাকা করে কাটো এবং তাতে ছুন মাখিয়ে একদিন রেখে দাও। পরদিন তাতে হলুদ,

আচার ও যৌগ

কাঁপিয়া রস উপছাইয়া পড়িবে। সেজন্য পিপের তিন চতুর্থাংশ পূর্ণ করাই শ্রেয়ঃ।

এইবার সেই রসে খামীর (yeast) মিশাইতে হইবে। বাজারে বিশেষরূপে tablets of yeast অর্থাৎ খামীরের গুলি তৈয়ারী করা হয়। প্রতি ৩৫ গ্যালন রসের জন্য একটি ট্যাবলেটই যথেষ্ট। ট্যাবলেটটী অল্প পরিমাণে গরম জলে গুলিয়া দিলে তাহা সহজেই রসের মধ্যে মিশিয়া যাইবে।

যদি Liquid yeast বা তরল খামীর ব্যবহার করিতে হয় তাহা হইলে কলের রসের দশ ভাগের একভাগ পরিমাণে মিশাইতে হইবে। খামীর রসের মধ্যে মিশাইয়া পিপার মুখ বন্ধ করিয়া দাও।

তুই একদিন পরে একটি কাঠি দিয়া পিপের রস খুব ভাল করিয়া নাড়িয়া দিতে হইবে ও তুটী পিপেতে ঢালা-উপুড় করিয়া দিতে হইবে। ইহাতে খামীর অতি সহজে রসের সহিত মিলিত হইবে। উপরন্তু বাহিরের বাতাসের সংস্পর্শে এসে carbon-dioxide উড়িয়া গিয়া oxygen তাহার স্থানে আসিবে। ইহার পরিণাম ফল এই যে সমুদায় রস ক্রতগতিতে খামীরে পরিণত হইবে।

শিকার কারখানাতে খামীরের পিপাগুলিকে 75°F হইতে 95°F উত্তাপের মধ্যে রাখা হয়। কিন্তু বাড়ীতে উত্তাপ নির্ণয় করা সম্ভব নয়। কেবল উত্তাপ বাহাতে বেশী না হয়

আচার ও মোরফা

তাহা লক্ষ্য রাখা দরকার। কারণ বেশী উত্তাপে খামীরের বীজাণুগুলি মরিয়া যাইলে রস আর খামীরে পরিণত হয় না। সাধারণতঃ 105°F উপর উত্তাপ রাখা ঠিক নয়।

খামীর মিলাইবার পর রসকে মদ্যে পরিণত হইতে চার বা পাঁচ সপ্তাহ লাগে। মদ্যে পরিণত হইবার দুই পর্য্যায় আছে।

প্রথম, তিন হইতে ছয়দিন পর্য্যন্ত সমস্ত ফলের রস খামীরে পরিণত হয়। দ্বিতীয়, দুই হইতে তিন সপ্তাহের মধ্যে খামীর মদ্য হইয়া যায়। যখন পিপার নীচে সমস্ত ফেনা ও ময়লা বসিয়া ও জমিয়া যাইবে তখন বুঝিবে মদ্য তৈয়ারী হইয়া গিয়াছে। সব ফেনা অন্তর্হিত হইয়া এখন স্বচ্ছ ও পরিষ্কার হইয়া যায়। মদ্য ব্যবসায়ীরা ইহাই distil করিয়া বোতলে ভরিয়া থাকে।

ইহা দিয়াই শিকি প্রস্তুত হয়। মত্ত প্রস্তুত হইবার পর তাহা ছাঁকিয়া অল্প একটা পরিষ্কার পিপের আর্দ্রক পর্য্যন্ত ভরিয়া দাও। মদের মধ্যে পিপার একচতুর্থাংশ পর্য্যন্ত খাঁটি কড়া শিকি মিলাও।

এখন তাহলে পিপার তিনচতুর্থাংশ ভরা রহিল ($\frac{2}{3} + \frac{1}{3} = \frac{3}{3}$)। এখন পিপার মুখ বন্ধ করিয়া কেলা উচিত। তাহা না করিলে পোকা মাকড় বা মশা মাছি তাহার মধ্যে পড়িতে পারে। তবে মাঝে মাঝে বায়ু চলাচল হইতে দিবার জন্য পিপার মুখ খুলিয়া দেওয়া উচিত। বেশ শক্ত কাপড় পুরু করিয়া পিপার মুখ

বাধিয়া রাখিতে হইবে। তিন চার মাস পর এই শির্কা আপনি প্রস্তুত হইয়া যাইবে।

এখন ক্লানেল বা ফিলটার ব্যাগের দ্বারা শির্কা ছাঁকিয়া 108°F উত্তাপে দশ পনেরো মিনিট পর্যন্ত গরম করিয়া দেওয়া দরকার, তাহাতে কোন প্রকার বীজাণুর অস্তিত্ব উহাতে না থাকিতে পারে। Pasteurise না করিয়া লইলে উহাতে ছাতা পড়িয়া যাওয়ার সম্ভাবনা থাকে।

তাহার পর বীজাণু-রহিত বোতলে শির্কা ভরিয়া ছিপি আঁটিয়া দাও।

একটা বিষয়ে লক্ষ্য রাখা উচিত যে, মত্ত প্রস্তুত হইবার অনতিকাল পরেই তাহাতে শির্কা মিশাইয়া দেওয়া উচিত, কারণ এরূপ না করিলে শির্কার বাঁঝ কম হইয়া যায়।

আর একটা কথা আছে। শির্কা প্রস্তুতের ক্ষণে যে Yeast tablet বা Liquid yeast এর প্রয়োজন তাহা খুব কড়া হওয়া চাই। পাউরুটি বা খাবারে যে খামীর মিশান হয় তদ্বারা কাজ হইবে না।

সাহাজাহানপুরের ও সোলনের মত ব্যবসায়ীদের কাছে yeast tablet ও Liquid yeast পাওয়া যায়।

নবম পরিচ্ছেদ ।

কৃত্রিম শিকাঁ ।

বাজারে যে সকল সস্তা শিকাঁ প্রচলিত আছে, তাহার অধিকাংশই acetic acid এর দ্বারা তৈয়ারী। খাঁটি শিকাঁ অত সস্তায় পাওয়া সম্ভব নহে। Cross & Slackwell Companyর শিকাঁ খুব ভাল। দেশী ব্যবসায়ীদের মধ্যে খাঁটি শিকাঁ উপর করে এমন জানা নাই। গ্রামে বাহা তৈয়ারী হয় তাহা অত্যন্ত ময়লা ও নোংরা। অনেক ক্ষেত্রে তাহাতে প্রায় আধ ইঞ্চি লম্বা পোকা জন্মায়। সেই শিকাঁ ছাঁকিয়া বাজারে বিক্রয় হয়। কৃত্রিম শিকাঁ বাড়ীতেও করা যায়। আসল ও কৃত্রিম শিকাঁতে স্বাদে কোন প্রভেদ নাই।

বাজারে acetic acidকে Fort ও Glacial এই দুই-রূপে পাওয়া যায়। শেযোক্ত প্রকারের দ্বারাই কৃত্রিম শিকাঁ প্রস্তুত হয়। তবে ইহার বর্ণ শুভ্র হয় বলিয়া তাহাতে অল্প পরিমাণে চিনি পুড়াইয়া মিশাইয়া দিতে হয়।

আরক নানা

শিকাঁ distil করিয়া লইয়া তাহাতে acetic acid বেশী করিয়া দিলে অর্থাৎ acetic acid এর concentration high করিয়া দিলে “আরক নানা” তৈয়ারী হইয়া যায়। যুক্ত-প্রদেশে শিকাঁর পরিবর্তে আচার চাটনিতে “আরক নানা”র ব্যবহার বেশী।



দশম পরিচ্ছেদ ।

ফলের সিরাপ

বাজারে অনেক প্রকার খাঁটি ও কৃত্রিম সিরাপ প্রচলিত আছে । কৃত্রিম সিরাপ সুগন্ধ (Essence) রং (colour) ও স্যাকারিন্ দিয়া তৈয়ারী হয় । তাহাতে ফলের রস থাকে না । বিশুদ্ধ ফলের রস অথবা ফলের রস চিনির দ্বারা মিশ্রিত করিয়া বিক্রয় হয় । যদি তাহা উত্তপ্ত না করিয়াই বোতলে ভরা হয় তাহা হইলে তাহাকে cordial বলে ।

যে ফলের রসে চিনি মিশাইয়া 22°F পর্য্যন্ত উত্তপ্ত করিয়া রাখা হয় তাহাকেই আসল সিরাপ বলে । ফল হইতে কি ভাবে রস বাহির করা হয় তাহা পূর্বেই বলা হইয়াছে । পচা ফল হইতে ভাল ফল বাহিয়া সেইগুলি উত্তমরূপে ধুইবে ও কোন প্রকার Finning's agent দিবে রসটি পূর্বোক্ত প্রণালীতে পরিষ্কৃত করিয়া লইবে । Finning's agent এর গুণ এই যে

আচার ও মোরফা

ইহাতে রসের সর্বপ্রকার ময়লা কাটিয়া গিয়া উহা স্বচ্ছ ও পরিষ্কার হইয়া যায়।

ইহার পর রসে চিনি মিশ্রিত করিতে হইবে। সিরাপের জন্য সাধারণতঃ যতটা রস প্রয়োজন, তাহার দুইগুণ চিনির প্রয়োজন হয়, তবে রসের মিষ্টতা বা অম্লতার উপরও চিনির পরিমাণ নির্ভর করে। চিনির ভাগ বেশী থাকিলে পচিবার বিশেষ সম্ভাবনা থাকে না ও ব্যবহারের সময়ে তাহাতে প্রয়োজন যত জল মিশাইয়া পাতলা করিয়া লওয়া যায়। নেবুর রস অত্যন্ত টক বলিয়া তাহাতে রসের ছয়গুণ চিনি দিলে খাইতে ভাল হয়। চিনির পরিমাণ সর্বদা নিজের ইচ্ছা, রুচি ও প্রয়োজন অনুসারে পরিবর্তন করা যায়।

চিনি দুই প্রকারে রসের সহিত মিশাইতে পারা যায়। প্রথম প্রকারে চিনিতে জল ঢালিয়া 220°F পর্যন্ত গরম কর এবং তাহার পর ফলের রস মিশাও। একটু গাঢ় হইলেই তখন সেটা নামাইয়া বিত্তক (sterilised) বোতলে ভরিয়া ছিপি আঁটিয়া দাও।

নেবুর রস অধিকক্ষণ আঁতুনে চড়াইয়া রাখিলে তেতো হইয়া যাইতে পারে। সেজন্য চিনির রস 220°F পৌছাইবার পূর্বে উহাতে নেবুর রস ঢালিয়া 220°F পর্যন্ত উত্তাপ হইবামাত্র নামাইয়া কেনা উচিত। অম্লানু ফলের রস 216°F বা 218°F উত্তাপের চিনির রসে দিলেই কার্য সম্পন্ন হয়।

দ্বিতীয় প্রণালীতে প্রথমে ফলের রস গরম করিতে হয় ; যখন তাহা ফুটিতে থাকে তখন অল্প অল্প করিয়া চিনি মিশাইতে হয়। এক সঙ্গে সব চিনি দিলে তাহা রসের সহিত শীঘ্র মিশিতে পারে না। উত্তাপ যখন 220°F হইবে তখন বিস্তৃত বোতলে ভরিয়া রাখো।

ফলের রস যখন ফুটিতে থাকে তখন কিয়ৎ পরিমাণ cream of tartar জলে গুলিয়া তাহার মধ্যে ফেল। দুই বা তিন সের রসে এক চামচ cream of tartar দিলেই হইবে। Cream of tartar একপ্রকার অম্লচূর্ণ। ইহা দিলে সিরাপে চিনি জমিয়া যায় না ও চিনির ময়লা ও গাদ কাটিয়া যায়। বাড়ীর জন্য ইহা না ব্যবহার করাও চলে ; কিন্তু ব্যবসায়ের পক্ষে ইহার যথেষ্ট প্রয়োজন।



একাদশ পরিচ্ছেদ ।

কাডিয়াল ।

Lemon crush বা lemon squash কডিয়ালের অন্তর্গত । ইহা তৈয়ারী করিতে হইলে গরম করিবার দরকার নাই । ইহা সাধারণ গৃহস্থদের পক্ষে ব্যয়সাধ্য । ভাল ভাবে sterilised করিবার বন্দোবস্ত না থাকিলে, কডিয়াল পচিয়া যাইবার সম্ভাবনা থাকে ।

কডিয়াল Finning's agent বা cream of tartar দিয়া পরিষ্কার করিতে হয় না । বাজারে যাহা বিক্রয় হয় তাহাতে শেবুর ভিতরের রসে ভর্তি ছোট কোষগুলি পর্য্যন্ত পাওয়া যায় ।

কডিয়ালের জন্ত ফল খুব সাবধানে বাছিতে হয় অর্থাৎ উত্তম ফলের প্রয়োজন । সামান্য মাত্র পচন ধরিয়াছে বা খোঁতো হইয়াছে এরূপ একটিও ফল লইবে না । একটি দোষযুক্ত ফলের জন্ত সমস্ত সিরাপটী নষ্ট হইয়া যাইবে ।

পরিষ্কার ও দানায়ুক্ত চিনি ইহার জন্ত প্রয়োজন । এক তৃতীয়াংশ চিনি ও দুই তৃতীয়াংশ ফলের রস—এই অনুপাতে চিনি ও রস মিশ্রিত করা হয় । যদি ফলের রসকে Pasteurise

করা যাইতে পারে তাহা হইলে খুব ভাল হয়। Pasteurise
সম্বন্ধে পূর্বে বলা হইয়াছে।

চিনি ও রস মিশাইয়া sterilised বোতলে ভরিয়া রাখা
অথবা বোতলে প্রথমে যতটা চিনি দরকার মনে কর ঢালিয়া
দাও এবং তাহার পর উপর হইতে ফলের রস ঢালিয়া দাও।
এইরূপ করিলে নীচে চিনি জমিয়া যাইবে। উভয়ের স্বাদের
কিছু প্রভেদ থাকিবে।

যে সময়ে টাটকা ফল পাওয়া যায় না, সে সময়ে কড়িয়াল
বা সিরাপ তৈয়ারী করা থাকিলে বেশ সুবিধা হয়।

ভাল কড়িয়ালে তাজা ফলের রসের মত উৎকৃষ্ট স্বাদ ও
গন্ধ হওয়া উচিত। সিরাপ অপেক্ষা কড়িয়ালে আসল ফলের
গন্ধ ও স্বাদ বজায় থাকে বলিয়া অনেকে কড়িয়ালই বেশী
পছন্দ করে। সাধারণ গৃহস্থদের পক্ষে কিন্তু কড়িয়াল অপেক্ষা
সিরাপ তৈয়ারী করা সহজ।

বাড়ীতে ফলের সিরাপ রাখিবার জন্য শিশি বোতল ইত্যাদি
বায়ুবিহীন করিয়া না রাখিলে অনেক সময় নষ্ট হইয়া যায়।
রাসায়নিক পদার্থের সাহায্যে সাধারণ গৃহস্থঘরে সিরাপ রাখা যার
তবে এই সবার অতিরিক্ত ব্যবহার স্বাস্থ্যের অনুকূল নয়।
ইথাৎ প্রয়োজনের জন্য নিম্নলিখিত প্রণালীতে তৈয়ারী করিয়া
রাখা যায়।

একশত কাগজী নেবুর রস বাহির করে ছেকে নাও; তারপর

আচার ও মোমকা

তাতে দশ গ্রেণ পরিমাণ Salicylic acid মিশিয়ে বোতলে রাখ। বোতলের ভিতরে রসের উপর একটু Paraffin wax গলিয়ে একপর্যন্ত দিয়ে দাও। সেটা ঠাণ্ডা হলে আপনি জমে যাবে। ব্যবহারের পূর্বে মোম বাহির করে নেওয়া হয়। পুনর্ব্যবহার বন্ধ করে রাখতে হলে নূতন মোম গালিয়ে ঢালাই শ্রেয়। ইংরাজেরা মোমের পরিবর্তে অলিভ অয়েল উপর থেকে ছেড়ে দেয়; এবং ব্যবহারের পূর্বে অল্প তুলো দিয়ে সেই তেল মুছে নিলে সিরাপে গন্ধ থাকে না। ভাল করে তেল মুছে না নিলে তেলের গন্ধ থাকিয়া যায় এবং সেই গন্ধ আমাদের দেশে কেহ পছন্দ করে না।

সিরাপের বোতল একবার খুললে অল্পদিনে ব্যবহার করে ফেলা উচিত। বাইরের হাওয়া প্রবেশ করলে সিরাপ শীঘ্রই নষ্ট হয়ে যায়।

মিষ্টি সিরাপের জন্য একশোটা নেবুর রস করো; তাতে রুচি অনুযায়ী চিনি মেশাও। Finning's agent দ্বারা রস ভাল হয়। চিনি ভাল করে মিশে রস যখন গাঢ় হয়ে যাবে তখন বোতলে ভরে তার ওপরে salad oil ছেড়ে দাও। ব্যবহারের পূর্বে পূর্বোক্ত উপায়ে তুলো দিয়ে তেল মুছে নাও।

কমলা নেবুর রস নির্যোক্ত প্রণালীতে ভাল ভাবে থাকে। পঞ্চাশটা কমলা নেবুর রসে প্রায় আড়াই সের চিনি মেশাও। দুই আউন্স citric acid ও এক আউন্স tartaric acid এর

বেতের আচারও এই নিয়মে হয়, বেতের স্বাদ অন্ন তিক্ত হয়।

৯৬। শালগমের আচার

শালগম ছাড়িয়ে ইচ্ছামত আকারে কাটো। ফুটন্ত জলে অন্ন সিদ্ধ করে, জল ঝরিয়ে রোদে দাও এবং ঘণ্টা দুই পরে তুলে লুন, হলুদ মাখাও। মৌরি, মেথি, হিং, কালজিরে ভেজে গুঁড়ো করে নাও ; আদা বাটা, রসুন বাটা, লঙ্কা গুঁড়ো ও অন্ন ভিনিগার দিয়ে শালগমগুলি মাখো। এখন বোতলে ভরে ওপর থেকে তেল দাও।

৯৭। ভিনিগার দিয়া ফুলকপি ও অন্যান্য

তরকারীর আচার

ফুলকপির বোঁটা ফেলে ছোট টুকরো করো, মুলো, সিম ও আদার কুচি, লঙ্কার কুচি, লুন সমস্ত একত্র করে সিকার মধ্যে ডুবিয়ে রেখে রোদে দাও। তিন চার দিনে খাবার উপযোগী হবে। এই আচার সব তরকারীর হয়। যেমন গাজর, শালগম, বীট, পেঁয়াজ, পটোল সবই দিতে পারা যায়। ভিনিগারে থাকার জন্য একবছরেও নষ্ট হয় না।

৯৮। চচ্চড়ি।

বেগুন, কপি, সিম, বরবটি, আমড়া, মানকচু, ছোটকচু, মুলো, ঢেঁড়স, পটোল, চালতা অর্থাৎ যে কোন আনাজ নিতে পার।

দ্বাদশ পরিচ্ছেদ

গুলকন্দ

যাঁহাদের বাগানে গোলাপ ফুল কোটে, ইহা তৈয়ারী করা তাঁহাদের পক্ষে খুবই সুবিধাজনক। রোজ দুই চারিটা গোলাপ ফুলের পাপড়ি লইয়া তাহাতে চিনির রস মাখাইয়া একটা জারে রেখে রৌদ্রে দাও ; কাঁচের জারের মুখটা কাপড় দিয়া বাঁধিতে হইবে, বাহিরে ধূলা ও মাটি নিবারণের জন্য।

প্রতিদিন বা দুই চারিদিন অন্তর গোলাপ পাপড়িতে চিনি মাখিয়ে রাখতে রাখতে কিছুদিন বাদে তার রস গাঢ় হয়ে জিনিষটা চিট্‌চিটে ও কাল রংএর হয়ে যাবে। জারটা পরিপূর্ণ হয়ে গেলে, উপর নীচে নাড়াচাড়া করে রৌদ্রে আরও কিছুদিন শুখাও এবং তারপর তুলে রাখো।

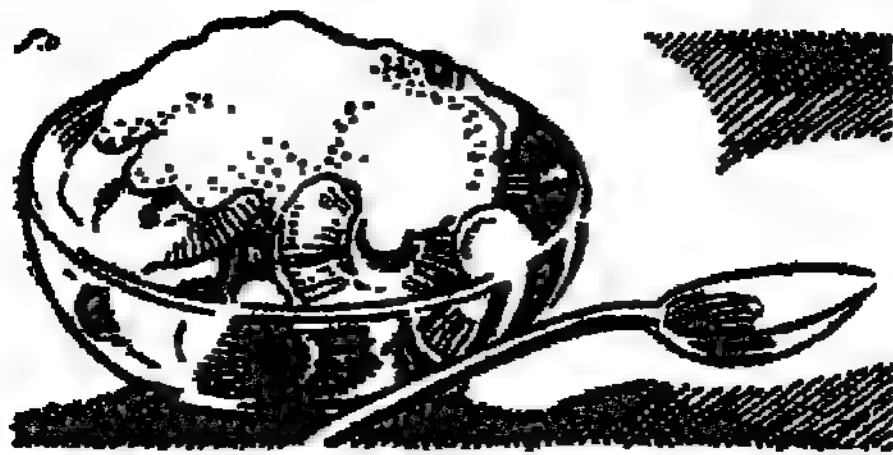
দরকার হইলে সকালে বড়ি করিয়া খাইতে হয় অথবা জলে গুলিয়াও খাওয়া যায়। গোলাপের সুগন্ধ থাকার জন্য যেতে ভালই লাগে যদিও দেখতে মোটেই শোভনীয় নয়।

এই জিনিষটা আচার বা মোরঝা প্রণীত নয়। শুধু প্রদেশে ইহা সর্দি, কাশী অথবা কোষ্ঠবদ্ধতার ব্যবহৃত হয়। কেহ কেহ ঐ প্রদেশে ইহা সরবতের মত ব্যবহার করে।

সুধারস

চিনি উনানে চড়িয়ে সামান্য জল দাও, যাতে চিনিটুকু কেবল ভিজ্জে যায় ; তারপর গরম হবার সঙ্গে সঙ্গে চিনির রস যখন পাতলা হইবে তাহাতে দুধ ও জলের ছিটা দিতে থাকো । এইরূপ করিলে চিনির গাদ ও ময়লা ভাসিয়া উঠিবে, তখন তাহা চামচ বা হাতা দিয়া ফেলিয়া দাও । যখন রস বেশ পরিষ্কার ও একতরফযুক্ত ঘন হইবে, তখন তাতে নেবুর রস ছেড়ে দাও । একফুট ধরলেই নামিয়ে নাও, কারণ দেরী হলে নেবুর রস তেতো হয়ে যাবে ।

অল্প একটু নেবুর রসে জাকরান ভিজিয়ে রাখো, নামিয়ে সেই জাকরান, এলাচ গুঁড়ো, বাদাম, পেস্তা দাও ; অল্প ঠাণ্ডা হ'লে পাত্রে তুলে রাখো ।



ত্রয়োদশ পরিচ্ছেদ ।

ফল সংরক্ষণ (Fruit preserves)

যে ফল বিদেশ হইতে টিনে বন্ধ হইয়া ভারতবর্ষে ঢালাই হইয়া আসে অর্থাৎ আমদানী হয়, তাহাকে সাধারণতঃ প্রিজারভড্ ফ্রুট বলা হয় । রং, স্বাদ ও গন্ধের স্বাভাবিকতার জন্য আমাদের দেশী মোরব্বা ও এই প্রিজারভড্ ফলের প্রভেদ, বেশ বুঝিতে পারা যায় । দেশী মোরব্বাতে চিনির পরিমাণ বেশী থাকার জন্য ফলের স্বাভাবিক গন্ধ ও স্বাদ থাকে না ; কিন্তু প্রিজারভড্ ফলে যথার্থ ফলের গন্ধ ও স্বাদ পাওয়া যায় । চিনির পরিমাণ কম থাকার জন্য ফল সংরক্ষণ করা, মোরব্বা তৈয়ারীর মত, সহজ সাধ্য নয় ।

বাইরের হাওয়া প্রবেশ করলে ফল অল্প সময়ে নষ্ট হয়ে যায় । এইজন্য টিন ক্যান করার বা বোতলে স্থায়ীরূপে ছিপি আঁটিবার যন্ত্রের প্রয়োজন ; এই যন্ত্র না থাকিলে ফল প্রিজারভ করা সম্ভবপর নয় । প্রথমে ভাল ফল বেছে নাও ; ফলগুলি নির্দোষ হওয়া চাই । খোসা রেখে বা ছাড়িয়ে (ইচ্ছামত) টুকরো করে বিচি বাহির করিয়া ফেলতে হবে । ছুন অথবা চুণে ঘণ্টা খানেক রেখে ভাল করে ধুয়ে নাও । 5% caustic soda solutionএ দুই থেকে ছয় সেকেন্ড রেখে ঠাণ্ডা জলে ধুইয়া লইলেও চলে । যদি ফল শক্ত হয় তবে তাহা কাঁটা দ্বারা

আচার ও ঘোরকা

বি'থিয়া বি'থিয়া ফুটা করিতে হয়। ফল নরম করবার জন্য আলাদা ভাবে সিদ্ধ করবার প্রয়োজন হয় না।

জলে আন্দাজ মত চিনি দিয়া উনানে চড়াও। রস ফুটবার আগে এক চামচ cream of tartar দিলে চিনিতে দানা পড়িতে পারে না। রসের উত্তাপ 221°F হইলে অর্থাৎ চিনির পরিমাণ শতকরা ৬৫ ভাগ হইলে রস নাখাইয়া নাও এবং ঠাণ্ডা হয়ে গেলে উহাতে ফলের টুকরাগুলি দাও। চব্বিশ ঘণ্টা ঐরূপে থাকুক, তারপর টুকরাগুলি তুলে নাও। আবার সেই রস জাল দাও (কারণ ফলের মধ্যে অনেকটা চিনি যাওয়াতে রস তরল হয়ে যাবে)। যখন জালের উত্তাপ ফের 221°F হবে, এবং রস গাঢ় হবে তখন নামিয়ে অল্প ঠাণ্ডা হবার পর ফলের টুকরা ছাড়ো। নরম ফল দুইবার করিলেই চলে, কিন্তু শক্ত ফল তিন চারবার এইরূপ করিতে হয়। ফলের টুকরাগুলি আস্ত অথচ সুসিদ্ধ হওয়া চাই।

যে পাত্রে রাখা হবে, তাহা গরম জলে আট দশ মিনিট পর্য্যন্ত রেখে, তুলে নাও। প্রিসার্টড্ ফলগুলি তাতে দিয়ে রস ঢেলে দাও। টুকরাগুলি যেন রসে ডুবে থাকে। পাত্রের মুখ পর্য্যন্ত যেন রসে ভরা না থাকে। এক ইঞ্চি খালি রেখে মুখটা ঢাকনি বন্ধ করে দাও। 110°F হইতে 120°F পর্য্যন্ত উত্তপ্ত জলে পাত্রটি খানিকক্ষণ রাখ, তাহলে অবশিষ্ট বাতাস-টুকুও বাহির হয়ে যাবে।

আচার ও যৌরকবা

যে কল প্রিজার্ট করা হয়, তাহার নিজস্ব মিষ্টব্দের অনুপাতে চিনির রসের গাঢ়ত্ব নির্ভর করে। উত্তম কলে যতটা চিনি প্রয়োজন, মধ্যম বা নিকৃষ্ট কলে তার চেয়ে কম অথবা বেশী লাগবে। নিম্নলিখিত তালিকায় কয়েকটি কলের জন্য চিনির গাঢ়ত্ব দেওয়া হ'ল।

কলের নাম	উত্তম	মধ্যম	সাধারণ	নিকৃষ্ট
অ্যাপ্রিকট্	55%	40%	25%	10%
পীচ	55%	40%	25%	10%
নাশপাতি	40%	30%	20%	10%
প্লাম	55%	40%	25%	10%
আপেল	40%	30%	25%	10%
আম	65%	65%	65%	65%

পাত্রে ফল রাখবার পর সেটা গরমজলে বসিয়ে বীজাণু রহিত করার জন্য বিভিন্ন সময় দরকার। তার তালিকা নিচে দেওয়া হ'ল।

পীচ	২৫ থেকে ৩০ মিনিট পর্যন্ত
নাশপাতি	২৫ মিনিট
অ্যাপ্রিকট্	২৫ "
আপেল	৩০ "
আঙ্গুর	১৫ "
আম	৩০ "

চতুর্দশ পরিচ্ছেদ ।

শাক, সব্জী, শুষ্ক করা ।

ফল বা তরী-তরকারী রোড়ে বা Dehydrator দ্বারা শুষ্ক করা যায় । বিদেশী কারখানায় শেখোক্ত ভাবেই ফল শুষ্ক করা হয় । আমরা রোড়েই শুখাইতে পারি ।

শুখনো করিবার উপযোগী তরকারী বেছে নেওয়া উচিত । ফসলের শেষাংশে শুখাইতে গেলে তরকারী ইত্যাদির স্বাদ ভাল থাকে না এবং মহার্ঘও হয়ে যায় । যখন সব্জী প্রচুর পরিমাণে পাওয়া যায় অর্থাৎ ফসলের মাঝামাঝি সময়ে তরকারী শুখানো উচিত । এ সময় ফল বা তরকারী কচি থাকে না অথচ পাকিয়া শক্ত হইয়া উঠে না ।

তরকারী ছোট ছোট টুকরো করিয়া কাটো ; বেশী বড় টুকরো রাখিলে তাহা সম্পূর্ণরূপে শুখনো করা কষ্টকর । ভাল ভাবে শুষ্ক না করিলে তাহা পচিয়া যাইবে । আবার টুকরো-গুলি খুব ছোট হইলে তরকারীর স্বাদ ভাল হয় না । তরকারী বিশেষে খোসা ছাড়াইতে হয় । খুব পাতলা খোসা হইলে তাহা blanching করিয়া লইলে ছাড়াইতে সুবিধা হয় ।

যেমন ধর, টোম্যাটোর খোসা যদি ছাড়াও, তাহলে আগে টোম্যাটোকে খুব কুটম্ব জলে ফেলে তৎক্ষণাৎ তুলে নিয়ে ঠাণ্ডা জলে ছাড়ো । তবে তরকারী ঐরূপে blanch করিতে হইলে

কিন্তু জলে sodium bicarbonate কিংবা সাধারণ সোডা দিতে
হয়। যদি তরকারীতে কোনরূপ দুর্গন্ধ বা ময়লা থাকে, তাহা
এরূপে করিলে কমিয়া যাইবে। লাক, সিনে, কপি, যুলা
ইত্যাদি তরকারীতে অনেক একরূপ অম্লভিত্তিক গন্ধ অম্লভব
হয়। কিন্তু সোডার দ্বারা এরূপ করিলে দুর্গন্ধ নষ্ট হয় ও
খাদ্য ক্ষয় হয়।

গন্ধকের ধোঁয়া তরকারীতে লাগাইয়া বীজাণু রহিত করিতে
হয়। এক সের তরকারীতে পাঁচ মিনিট কাল ধোঁয়া লাগাইলে
সুগন্ধ হইবে। তরকারীগুলি এইবার একটা চাদরে বিছাইয়া
সোঁতে লাগ। যদি গ্যাসের উত্তাপ থাকে তবে 110°F হইতে
 140°F পর্যন্ত উত্তাপ দিলে অতি সহজে শুক হইয়া যাইবে।
তরকারী সম্পূর্ণরূপে শুক করা যাইবে না, অসুতঃ শতকরা
কিছুটা জল তাহাতে থাকিয়া যাইবে। কারণ বাহিরের
বায়ু হইতে উহা জল বা moisture টানে।

এই প্রণালীতে আমরা বিট, সিম, ফুলকপি, বাধাকপি
ইত্যাদি অনায়াসে শুকাইয়া রাখিয়া অসময়ে ব্যবহার করিতে
পারি। ব্যবহারের ঘণ্টা দুই পূর্বে ঠাণ্ডা জলে শুক তরকারী
খিজাইয়া রাখিলে তাহা দেখিতে একেবারে টাটকা সবজীর
সদৃশ হয়। মটরশুঁটি কেবল ব্যবহারের পূর্বে ২৪ ঘণ্টা
খিজাইয়া রাখা প্রয়োজন।